Digitized by the Internet Archive
in 2015

https://archive.org/details/b22024104

PRÉCIS

DE

L'HISTOIRE GÉNÉRALE

DE L'AGRICULTURE.

Imprimerie de Mad. HUZARD (née VALLAT LA CHAPELLE),
rue de l'Eperon, n. 7.

79799

PRÉCIS

DE

L'HISTOIRE GÉNÉRALE

DE L'AGRICULTURE,

PAR

M. DE MARIVAULT,

CHEVALIER DE LA LÉGION D'HONNEUR, MEMBRE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DE LA SOCIÉTÉ D'ENCOURAGEMENT POUR L'INDUSTRIE NATIONALE, ETC., ETC.

PARIS,

CHEZ { Madame HUZARD, rue de l'Eperon, n. 7;
MATHIAS, Augustin, quai Malaquais, n. 15;
les principaux Libraires de Paris et des départemens.

1837.

RECTIFICATIONS.

—

Pages 58, ligne 9. *Linius* Stolo, lisez *Licinius*.

70, 7. Choisi les plus pesantes *récoltes*, supprimez *récoltes*.

88, ligne 6. L'existence d'Ana, 700 *ans avant Moïse*, lisez 700 *ans avant David*.

104, ligne 3. Mais ces vases *sont formés*, lisez sont *probablement* formés.

109, 2e alinéa de la note. Les Gaulois avaient *aussi*, supprimez *aussi*.

113, ligne 13. De toute chance ou redevance *publics*, lisez *au trésor public*.

122, 4e ligne de la contre-note. A six années près *en plus*, supprimez *en plus*.

126, avant-dernière ligne de la contre-note. *Un champ de blé de mars que je cultivais déjà*, lisez *un champ emblavé avec l'espèce de froment de mars que*, etc.

160, ligne 10. *Les* reçurent, lisez *le* reçurent.

247. Chronologie (année 1304). *Premier emploi de la Boussole, par Flavio*, lisez premier emploi de la Boussole, *en Europe*, par Flavio. (Un écrit curieux, dont la traduction est due à M. Amédée Jaubert, prouve que les Arabes avaient fait, dès le siècle précédent, usage de la Boussole.)

WELLCOME HISTORICAL MEDICAL LIBRARY

Ce précis de l'histoire de l'Agriculture, rédigé depuis plus de six ans, et fruit des heures dérobées à la direction de mes travaux agricoles, devait servir d'introduction à un traité de la grande culture des terres dont j'avais rassemblé les matériaux, mais dont j'ai cessé de m'occuper, depuis qu'un irréparable malheur m'a condamné à fuir l'espèce d'Oasis créée par mes soins, où j'avais fait pendant vingt ans, avec bonheur, mon plus habituel séjour, et où je restais seul !

Je me proposais, alors, de joindre au tableau historique de la culture moderne des dissertations auxquelles l'expérience que j'avais acquise pouvait donner de l'in-

térêt et mériter de la confiance. Ayant dû renoncer à ce plan qui m'eût engagé dans un travail maintenant au dessus de mes forces, peut-être essaierai-je de donner suite au résumé que je livre au jugement du public éclairé (s'il reçoit de lui un accueil favorable), lorsque j'aurai conduit à terme les considérations sur les *Intérêts matériels de la France* dont la première partie vient d'être publiée.

Ce qui concerne l'Agriculture tiendra encore une grande place dans ce nouvel écrit, qui aura, pour *appendix*, les documents généraux de statistique les plus authentiques et les plus complets qu'il ait été, jusqu'ici, possible de rassembler sur chacun de nos départements.

Condillac fait remonter l'origine de l'histoire moderne à l'époque de la chute de l'Empire d'Occident, et son opinion se justifie par l'importance des évènements politiques qui bouleversèrent, alors, l'Europe et l'Asie. Mais, religieusement par-

lant, l'histoire de l'antiquité finit, et celle du moyen-âge commence, à la naissance du fondateur de la religion chrétienne.

C'était aussi une époque bien mémorable que la coïncidence presque exacte entre la chute de la république romaine et l'établissement d'un nouveau culte. Je l'ai choisie pour exorde de mon second discours. Il embrasse, avec la durée des Empires d'Orient et d'Occident, les temps déplorables de la Féodalité, des Croisades et de la Chevalerie.

Des notes courtes sont jointes au texte que j'ai revu, récemment, avec le plus grand soin. Celles, plus nombreuses, qui ont quelque étendue, font suite à chacune des époques qu'elles concernent. Je me flatte qu'elles ne paraîtront ni superflues, ni sans intérêt.

Paris, décembre 1836.

Marivault.

PRÉCIS

DE

L'HISTOIRE DE L'AGRICULTURE.

Ire ÉPOQUE, TEMPS ANCIENS.

L'origine de l'Agriculture se perd dans la nuit des temps. On ne peut former que des conjectures sur les premiers procédés mis en usage pour multiplier et renouveler les productions naturelles : leur culture n'a dû faire des progrès un peu sensibles, et se perfectionner, qu'à l'époque où des

peuplades, accrues depuis l'épouvantable catastrophe qui a changé la face de la terre, abandonnèrent la vie nomade et commencèrent à bâtir des villes.

Les plus anciens faits dont le souvenir, transmis d'abord verbalement, d'âge en âge, a été recueilli postérieurement par les poètes et par les historiens, autorisent à croire que les premières traces de civilisation et d'industrie agricole se sont montrées dans les plaines de la haute Asie, peu éloignées des sources de l'Indus et du Gange. Nulle région ne présentait, en effet, aux faibles débris de la race primitive des hommes, un refuge plus assuré et plus naturel que les hautes montagnes cultivables, voisines de ces plaines (*). C'est, sans

(*) Plus on se rapproche de l'équateur, plus la hauteur de la limite inférieure des neiges perpétuelles, et, par conséquent, celle des terrains susceptibles de culture, sont grandes. Ainsi, de nos jours, à o de latitude, ou sous l'équateur, la limite infé-

doute, à la prévoyance de ces premiers habitants de la terre, sortant du sein des flots, que l'on doit la conservation des diverses espèces de blé dont quelques unes ont été

rieure existe à 4,800 mètres, 10 mètres de moins que la hauteur du mont Blanc. A 20 degrés de latitude elle est de 4,600 mètres, tandis qu'à 45 degrés, elle descend à 2,550 mètres, et à 65 degrés, à 1,500 mètres.

Les sources du Gange et de l'Indus, sont placées, dans le petit Tibet, entre le 30e et le 35e degré de latitude. Le mont Ararath, où, selon des croyances religieuses, s'arrêta l'arche, est situé vers le 40e degré. Les sommités de cette montagne très escarpée sont couvertes de neige. Tournefort, qui a essayé de la parcourir comme botaniste, en fait une triste description.

Dans l'Amérique méridionale, il existe des villages, et même des villes, situés à plus de 4,300 mètres au dessus du niveau de la mer. L'hospice du grand Saint-Bernard, qui est, vraisemblablement, l'habitation la plus élevée en Europe, n'est qu'à la hauteur de 2,491 mètres; 214 seulement au dessus de l'élévation de la capitale du Mexique, et 417 au dessous de Quito, au Pérou.

trouvées, récemment, à l'état sauvage (l'Épeautre et l'Orge), par les voyageurs Olivier et Michaux, dans des parties de la Perse éloignées des habitations et du passage ordinaire des hommes.

Ceux qui avaient échappé au désastre général auront confié les premières semences, préservées par eux, au sol sur lequel l'eau, en se retirant, avait laissé un dépôt limoneux.—Après avoir obtenu, presque sans travail, des récoltes abondantes, ils se seront, à mesure que leur multiplication accroissait leurs besoins, répandus dans les diverses régions de l'Asie qui présentaient les mêmes apparences de fertilité. C'est ainsi que l'Inde, la Chine, la Babylonie, ainsi que l'Éthiopie et l'Égypte, placées au point de jonction de l'Afrique avec l'Asie, se sont graduellement couvertes d'une population industrieuse, ayant puisé ses croyances et sa constitution politiques aux mêmes sources. Ces contrées ont fourni, ensuite, la population des colonies qui se sont successivement étendues

sur la totalité de l'hémisphère occidental et qui, peut-être, ont pénétré, par des voies qui nous sont encore inconnues, jusqu'aux régions américaines; si, toutefois, les hautes montagnes qu'elles renferment n'avaient pas également servi d'asile aux peuplades antédiluviennes dispersées, déjà, sur ce vaste continent (*).

(*) Les pics les plus élevés de l'Himalaya (Tibet) ont 7,821,-7,088 et 6,959 mètres au dessus du niveau de la mer.

Cette élévation diffère peu de celle des plus hautes montagnes de l'Amérique, qui ont été calculées être de 7,696,-7,315 et 6,530 mètres. Les plateaux supérieurs des deux pays ont donc pu servir également de refuge aux hommes, à l'époque du déluge universel.

Quelques traditions de cette catastrophe s'étaient conservées au Brésil, dans des chansons. Les peuples de cette contrée croyaient qu'un étranger fort puissant, et qui haïssait extrêmement leurs ancêtres, les fit tous périr par une violente inondation, excepté deux, dont ils se prétendaient les descendants. (Noël, *Dictionnaire de la Fable.*)

Il y a, d'ailleurs, lieu de supposer que les transmigrations se sont opérées avec lenteur. En admettant, ainsi qu'on y est autorisé, soit par les observations faites à la surface du globe, soit par celles qui résultent de la nature et du nombre des couches de son écorce, que le déluge universel ait précédé de 30 à 35 siècles l'ère chrétienne, près du tiers de cet intervalle a dû être employé pour arriver jusqu'à l'Égypte; car on ne peut, guère, faire remonter à plus de deux mille ans, avant la naissance de Jésus-Christ, l'organisation régulière des plus anciens peuples connus, et l'application raisonnée des usages qui s'étaient introduits depuis le déluge. L'histoire même des Chinois se rattache, à peine, aux temps appelés héroïques, et il est vraisemblable qu'avant d'être parvenus à acquérir les connaissances nécessaires pour calculer des éclipses et écrire leurs annales, il s'était écoulé presque autant de siècles que depuis l'époque à laquelle on peut commencer à ac-

corder quelque confiance à leurs historiens (1).

En nous reportant aux temps reculés où toutes les nations de l'antiquité ont puisé les principes de leurs opinions religieuses et où leurs chefs les ont accommodées et fait servir à leurs intérêts, nous trouvons, en premier lieu, Noé cultivant, selon la Genèse, le Blé et la Vigne au sortir de l'arche; ses enfants poussant devant eux leurs troupeaux, se nourrissant de leur lait, et s'arrêtant dans les lieux naturellement fertiles, comme le pratiquent encore les Arabes du désert.

Plus tard, *Fohi* et *Chin-Noung*, en Chine, apprirent à tirer le pain du Froment et une boisson fermentée du Riz. Dans cet empire où la civilisation, après avoir devancé celle des autres peuples, est, pour ainsi dire, stationnaire depuis qu'elle s'est étendue et perfectionnée en Europe, les Empereurs conservent encore le louable

usage d'ouvrir la terre avec solennité, au commencement de chaque printemps, et d'offrir les prémices des récoltes au dieu de l'univers, au *Tien* ou *Chang-Ti*, principe de toute chose (*).

Plus tard encore, peut-être, des peuplades descendant de l'Éthiopie dans l'Égypte y portèrent la langue, la civilisation et les productions indiennes des premiers âges, sous la conduite d'Isis et d'Osiris, qu'ils adorèrent comme les symboles du soleil et de la lune. Les inondations régulières du Nil et les dépôts fertiles que les eaux laissaient, en se retirant, y rendaient la culture des terres extrêmement facile; mais il y avait à se défendre des dangers de

(*) L'empereur de la Chine, au dire des Missionnaires, sème, le jour de la cérémonie du labourage, les cinq espèces de grains qui sont censés les plus nécessaires aux habitants de son empire: le froment, le riz, la fève, le millet et une autre espèce de mil qu'on appelle *cao-leang*.

ces mêmes débordements. De là naquit, pour les habitants de cette contrée, la nécessité d'opposer aux eaux des digues et de faciliter leur écoulement en creusant des canaux. L'observation conduisit bientôt à utiliser ces mêmes eaux, en les dirigeant, à volonté, vers les terres qu'on voulait couvrir de leur fertile limon pour en accroître la fécondité (2).

Une des premières et des plus importantes colonies, dont il soit possible de suivre la naissance et les progrès, fut fondée par les Hébreux qui sortirent de l'Égypte sous la conduite de Moïse. Abraham, né dans la Chaldée, son fils Isaac et les autres patriarches avaient déjà fait, dans la Palestine, leur occupation de l'agriculture et de la multiplication des troupeaux.

Le culte de la Grèce fut emprunté à l'Égypte d'où Cécrops avait apporté les bienfaits de l'Agriculture. On retrouve Isis dans Cérès, Osiris dans Bacchus, Ammon dans Jupiter. La reconnaissance porta partout les peuples à diviniser ceux qui leur

apprenaient à cultiver la terre et à en multiplier les fruits. Les Grecs adorèrent Cérès comme déesse des moissons, et attribuèrent l'invention de la charrue à Triptolème, fils de Céléus, roi d'Éleusis.

Romulus, fondateur de Rome, institua un collége de douze prêtres *arvales* (*), couronnés d'épis de blé, pour offrir aux dieux les prémices de la terre et pour leur demander des récoltes abondantes.

Les tribus rustiques formèrent, dans cette ville naissante, le premier ordre des citoyens, auquel était confiée la garde de ses principaux quartiers. Les monnaies frappées sous le règne de Servius Tullius (*as liberalis*) (**) portèrent l'empreinte de la va-

(*) Les premiers furent les douze frères Arvales (*fratres Arvali*), fils d'*Acca Laurentia*, nourrice de Romulus. Les sacrifices offerts par ceux qui leur succédèrent dans leurs charges furent appelés *Ambarvalia* ou *Laurentiala*, en considération de *Laurentia*. Ils se faisaient au mois d'avril.

(**) On nommait *as rudis* les morceaux de cui-

che, de la brebis, ensuite celle du bœuf, du mouton, du pourceau, usage conservé par plusieurs nations modernes, et d'où la monnaie prit, dans la langue latine, le nom de *Pecunia*.

Dans toutes ces contrées, les premiers chefs des nations furent des pasteurs ou des cultivateurs entreprenants, que la nécessité de défendre les populations qui s'attachaient à leur sort rendit guerriers et conquérants. Long-temps après, encore, les rois, les généraux d'armée se glorifièrent de leurs connaissances agricoles. Cyrus le Jeune, roi de Babylone, plantait et cultivait lui-même ses jardins. Hiéron, roi de Syracuse, écrivait sur l'agriculture : les ouvrages de Magon, général des Carthaginois, furent respectés et conservés lors du sac de Carthage : Rome enlevait Cincinnatus à la charrue pour commander ses ar-

vre, de forme brute, pesant une livre, que Numa avait mis, antérieurement, en circulation.

mées. Alors, selon la belle expression de Pline, la terre s'enorgueillissait d'être cultivée par des mains victorieuses et consulaires.

Les Scythes, ou Germains, rebelles à ces exemples, regardèrent, pendant longtemps, comme une honte de cultiver la terre. Ils confiaient ce soin aux vieillards et aux hommes faibles que leurs infirmités empêchaient de les suivre à la guerre. Le seul grain qu'ils cultivassent était l'orge, dont ils composaient déjà une boisson fermentée. Ils ne devinrent cultivateurs qu'après la conquête de la Grande-Bretagne où les Romains avaient encouragé l'art du labourage.

Ces mêmes Romains l'améliorèrent en Espagne et dans la Gaule qu'ils rendirent la plus fertile et la plus belle de leurs provinces transalpines.

Au nord des grandes chaînes de montagnes de l'Asie, l'âpreté du climat retarda les progrès de la civilisation et de la culture. Les populations plus rares, moins

industrieuses et plus pauvres, y ont conservé, jusqu'à nos jours, la vie pastorale et des habitudes de migration.

Les Kalmoucks du Volga hivernent dans les contrées inférieures que ce fleuve parcourt vers la mer Caspienne, et passent l'été dans les plaines élevées du *Don*. Les Baschires, alliant la vie errante des peuples pasteurs à l'agriculture et abandonnant leur bétail à sa propre conduite, ont des huttes d'hiver à demeure, et des huttes ou *Jurtes* d'été mobiles.

Le laboureur, dans ces régions à demi sauvages, jette encore sa semence sur son champ sans travail préparatoire, et la recouvre ensuite légèrement avec sa *socha*, espèce d'ARAIRE qui déchire à peine la superficie du sol et qu'il fait suivre d'une herse grossière. On y retrouve donc, perpétuées jusqu'à nos jours, des pratiques qui nous reportent à l'origine des arts et qui nous donnent une représentation assez fidèle des premiers essais de culture des habitants de notre globe, dans les siècles

voisins du plus grand bouleversement dont la mémoire des hommes ait conservé le souvenir.

Dès que les eaux se furent éloignées de la cime des monts, unique asile des créatures humaines fuyant le déluge, et que les premiers rayons du soleil apparurent pour ressuyer et réchauffer la terre humide, une hymne d'adoration dut s'élever vers l'astre resplendissant dont la toute-puissance semblait se manifester; car rien n'était aussi naturel que de confondre l'objet le plus merveilleux de la création avec le Créateur, et de lui attribuer le gouvernement du monde. Ce culte était celui de l'inspiration et de la reconnaissance.

Le chef adopté par la tribu échappée au déluge en devint le premier lévite. Ainsi se fonda ce gouvernement théocratique qui survit encore, dans l'Inde, aux bouleversements des empires, et dont les ramifications s'étendirent, en se modi-

fiant, sur la totalité du vaste continent de l'Asie.

Après avoir adoré le soleil, les regards se portèrent vers le spectacle que présentait l'aspect admirable du ciel; on observa les astres. La science astronomique prit naissance; elle devint l'ame de tout le système religieux désigné aujourd'hui sous le nom de *sabéisme*, et qui a pour fondement la commémoration des phases astronomiques. On sentit bientôt le besoin de distinguer les saisons et d'en déterminer le retour : des fêtes périodiques le signalèrent. Toutes les cérémonies religieuses rappelèrent l'agriculture, et firent reconnaître à l'homme l'utilité du travail pour renouveler les fruits de la terre.

La nécessité de perpétuer et d'accroître les faibles ressources primitives avait déjà porté à respecter et conserver, pour la reproduction, le petit nombre d'animaux épargnés par les eaux. Les prêtres législateurs s'étudièrent à persuader qu'après la mort l'ame passait successivement dans les

corps des animaux terrestres, aquatiques et aériens, pour revenir habiter ceux des hommes. Cette doctrine, inspirée par la prévoyance, et qui servit de fondement à celle de l'immortalité de l'ame, conduisit à donner une espèce d'horreur pour la chair des animaux (3), et à faire de ceux-ci un objet d'adoration (*). Elle devint, en même temps, une cause puissante des progrès de la culture, en obligeant les premiers habitants de la terre à chercher leurs aliments dans les substances végétales, et en excitant à les multiplier.

Lorsqu'ils eurent remarqué que ces productions fournissaient, en certain temps et dans certaines circonstances, une nour-

(*) Ce culte s'est conservé au Japon. On lit dans l'ouvrage intitulé : *Ambassades mémorables au Japon*, qu'il existe, dans ce pays, des temples magnifiques, consacrés au bœuf et à la vache, et qu'il est défendu, sous peine de la vie, de tuer ces animaux.

riture plus substantielle et plus abondante, ils s'efforcèrent d'obtenir par leur industrie, ce que la nature n'offrait avec largesse que dans quelques lieux privilégiés. Alors naquit l'art du labourage.

Plutarque prétend que cet art a été enseigné par le Porc, fendant la terre avec son groin dont la forme a été imitée dans celle du soc de la CHARRUE; mais long-temps avant de faire emploi d'un instrument qui appartient déjà à une culture améliorée, un simple pieu d'abord, puis une branche de bois crochue durcie par le feu, un caillou, un os ajusté en forme de pic, durent servir à remuer la terre.

L'homme, après avoir dompté le Bœuf et le Cheval, leur fit partager ses fatigues. Le soc auquel on adapta un manche, pour rendre sa direction plus facile, s'ajusta de manière à faire tirer ces animaux. Lorsqu'on fut arrivé à fabriquer des socs en fer, invention dont les Hébreux firent honneur

à Tubalcaën (*), et dont les Grecs attribuèrent le premier emploi à Cérès, l'ouvrage du laboureur acquit un nouveau degré de perfectionnement. Ce premier type des instruments de la grande culture, représenté sur d'anciennes médailles et sur des vases *campaniens*, se trouve encore, avec de légères modifications, dans l'Inde, en Égypte, chez les Arabes, en Espagne et même en France (**).

(*) Il y a lieu de croire que le *Tubalcaën* des Hébreux est le même que le *Vulcain* auquel les Grecs attribuèrent l'invention de l'art de forger le fer.—Les Égyptiens adoraient aussi un *Vulcain*, fils du Nil, qui, selon eux, découvrit le feu.

(**) Je l'ai particulièrement remarqué dans les environs de Chauvigny, département de la Vienne. On retrouve aussi l'araire à un seul mancheron, du côté de Marmande et d'Aiguillon. Celui qui s'emploie dans une partie du département de l'Indre a deux mancherons ; mais il se rapproche, d'ailleurs, beaucoup, par sa simplicité, du premier dont j'ai fait mention. L'araire a été plus ou

Cet instrument, comme celui plus léger dont les Indiens et les Chinois font usage, et auquel ils attellent un seul bœuf, divise et soulève la terre plutôt qu'il ne la retourne (4). C'est aussi l'effet que produit l'araire adopté dans quelques unes de nos provinces, et imité de celui dont se servirent, d'abord, les Romains; mais quand ceux-ci eurent reconnu qu'en se bornant à soulever le sol, au lieu de le renverser, on ne remplissait pas toutes les conditions d'un bon labour, ils imaginèrent des Versoirs, ou oreilles (*aurita*), qu'ils employaient principalement pour recouvrir la semence, former des sillons, et tracer des rigoles pour l'écoulement des eaux.

Pline attribue aux habitants de la Gaule cisalpine l'invention de la charrue à roues (*Planaratrum*) dont on commençait à se

moins perfectionné, dans plusieurs de nos départements méridionaux, où un grand nombre de coutumes romaines se sont conservées.

servir de son temps et qui était déjà en usage chez les Anglo-Saxons. On lui donnait aussi, par corruption, le nom de PLAUM dérivé de *plaustrum* (chariot), mot d'où sont venus ceux de PLOUGH des Anglais et de PFLUG des Allemands. Elle fut adoptée successivement dans la plupart des pays à grande culture.

Les mêmes Romains, bons observateurs, et qui se montraient empressés de rapporter dans leur patrie les instruments utiles des peuples soumis à leur empire, ajoutèrent un Coutre (*culter*), pour couper la terre en avant du soc et en faciliter l'action. Pour la mieux diviser encore, ils employèrent la HERSE à dents (*crates dentata*). Cet instrument, dédaigné, même de nos jours, dans plusieurs localités arriérées du centre de la France, était employé, quelquefois, pour recouvrir la semence. On faisait également usage de grands râteaux à dents de fer, ou de rouleaux, afin de mieux rompre les mottes. Une claie d'osier, plus ou moins chargée de pierres, rendait, à peu près, le

même service. Le livre de Job(*) et le Zind-Avesta font mention de la Herse. Elle était

(*) Le verset du livre de Job porte, dans la traduction de Le Maistre de Sacy : « Lierez-vous le » rhinocéros aux traits *de votre charrue* afin qu'il » laboure, et rompra-t-il, après vous, *avec la herse*, » les mottes des vallons? »

Les mots soulignés sont, si je ne m'abuse, ajoutés par le traducteur pour faciliter l'intelligence du texte ; mais on peut faire observer que la rupture des mottes devait s'opérer, en effet, soit au moyen de ce que nous nommons *herse*, soit par l'emploi d'un *rouleau* ou de l'équivalent.

Au centre de la France, afin de rabattre, pour recevoir la semence, la crête des sillons formés par l'araire, on fait passer une pièce de bois ayant sept à huit pieds de long, fixée à une flèche qui repose sur le joug des bœufs, et que le laboureur dirige, soit en accroissant son action par son propre poids, soit en la soulevant, à l'aide de deux bâtons ou manches, sur lesquels il s'appuie. — Ne serait-ce pas là la herse primitive conservée aux mêmes lieux où l'araire des premiers âges n'a reçu, pour ainsi dire, aucune modification?

connue des Celtes, long-temps avant que les Romains l'adoptassent (*).

La FAUCILLE à dents de scie, conservée en Chine, où elle sert à couper le riz, est décrite par Hésiode. En premier lieu, cette faucille fut droite en forme de couteau : on donna ensuite de la courbure à la lame, ainsi qu'au manche (**). Saturne était représenté tenant une FAUX à la main, pour marquer qu'il présidait au temps et à l'agriculture.

La séparation des grains de leur enveloppe s'est opérée, d'abord, soit par le frottement entre les mains, soit au moyen de perches, ou de bâtons dont l'effet donna l'idée du FLÉAU. Le vannage s'exécutait en jetant le grain à la pelle, ainsi que cela se

(*) On voit, sur la bordure de la célèbre tapisserie de Bayeux, un homme labourant, suivi d'un autre, qui dirige une herse, traînée par un seul bœuf.

(**) Homère (*Odyssée*, chant XVIe) dit : Prenez une belle clef d'airain *courbée en faucille*, etc. Elle est aussi figurée sur l'obélisque de Louqsor.

pratique encore dans beaucoup de contrées. On y procédait aussi à l'aide d'un tissu de branches d'arbre. Les Romains apprirent des Celtes à se servir des cribles de crin. Le dépiquage usité dans le midi de l'Europe a été imité du procédé adopté dans l'Attique pour détacher le grain de l'épi (*). Schaw nous apprend que, dans les environs de Derbent, on parvient au même but en faisant passer, sur les tiges du blé, un bloc de bois assujetti à deux planches oblongues armées, en dessous, de chevilles pointues ; mais ces derniers procédés ne peuvent être employés avec succès que dans les pays chauds et secs, où ils s'exécutent en plein air.

La BÊCHE des Romains avait, à peu près,

(*) Dans les premiers temps de la culture du blé, on ne coupait que l'épi ; la paille se brûlait sur place ; les épis étaient conservés dans des corbeilles ou de grandes jarres. On séparait le grain à mesure qu'on avait besoin de celui-ci.

la forme que les modernes ont adoptée po la leur (5).

L'énumération que je viens de faire mo. tre combien la découverte de la fabricatio du fer a contribué aux progrès et à l'amélioration de l'agriculture. C'est parce qu ce métal, plus susceptible que tout autre par sa roideur et par sa trempe, de supporte de violents efforts, ou de vaincre de grande résistances, était inconnu en Amérique, lor de sa découverte par les Espagnols, que le procédés de culture y restèrent presqu semblables à ceux de l'enfance du monde (6)

Les nations qui habitaient cette vast contrée furent, à bien d'autres égards moins heureusement partagées que celle de l'Orient. — La vigogne et le lama (* étaient les seuls animaux dont ils retiras

(*) Appelés, dans la langue du Pérou, *paco* et *huanacu*. On ajoutait à ces mots celui de *llama*, qui signifie troupeau : *huanacu llama* et *pacollama* servaient à désigner les animaux en état de domesticité. (V. Garcillasso de la Vega.)

sent de l'utilité; ils n'avaient ni chevaux, ni bœufs; tous les grands quadrupèdes dont la race s'était conservée dans les autres parties de notre globe leur étaient également inconnus ; — ils ne possédaient ni le porc, ni la brebis, ni la chèvre : — le blé, le riz, la vigne, l'olivier, tous les arbres à fruits succulents de nos vergers leur manquaient, ainsi que la presque totalité des légumes que nous cultivons.

Et cependant, ces peuples, réduits à la culture du MAÏS et à la stérile richesse de leurs mines de cuivre, d'argent et d'or, étaient parvenus, les Péruviens surtout, à un assez haut degré de civilisation et d'industrie. Ils avaient, ainsi que les Égyptiens, porté fort loin l'art de l'irrigation et de la construction des canaux : ils donnaient aussi beaucoup de soin à la préparation des engrais et suppléaient, par un travail manuel opiniâtre, à l'imperfection de leurs procédés de labourage. Attelés, en quelque sorte, à leurs grossiers instruments, ils remuaient et ameublissaient la terre de façon à en ob-

tenir de belles récoltes : nulle occupation n'était plus honorée. Le législateur des Péruviens, Manco-Capac, en consacrant une portion des terres et de leurs fruits au soleil, objet de leur culte comme de celui des peuples de la haute Asie, avait fait, des travaux agricoles, le fondement de la doctrine religieuse. Les princes du sang royal labouraient de leurs mains les champs sacrés; c'était pour eux un privilége dont ils se montraient jaloux. L'ensemencement des terres était précédé d'une fête; on en célébrait une nouvelle, lorsque le maïs commençait à paraître. On offrait au Soleil, père de l'agriculture et auteur de la fécondité du sol, les plus beaux produits des récoltes; ainsi, tout ramenait à la nécessité du travail pour remplir les devoirs religieux ou civils.—Et ce peuple, que tant de vertus primitives distinguaient, a été traité de sauvage et de barbare, persécuté, dispersé, presque détruit par les avides et fanatiques conquérants qui se sont disputé l'or de ses mines!

Les hommes échappés au désastre général durent, dans les premiers temps, se borner à cultiver les végétaux dont ils avaient conservé les semences, ou qui croissaient naturellement dans les lieux voisins de leur asile. Le nombre de ces plantes s'accrut ensuite de celles qu'ils découvrirent dans leurs excursions. Après en avoir éprouvé les qualités alimentaires et leur avoir donné des soins qui les perfectionnèrent, ils les transportèrent partout où ils allèrent s'établir, jusqu'à ce que le changement de température les eût avertis que les différences d'organisation des végétaux ne permettent pas d'en étendre indéfiniment la culture.

Heureusement, les graminées les plus utiles, telles que le FROMENT, le SEIGLE, l'ORGE, l'AVOINE, s'accommodant de presque tous les climats, rien ne s'est opposé à ce qu'elles se répandissent dans une grande partie de la planète que nous habitons. — L'épeautre, sorte de froment adhérent à sa balle, di-

verses espèces de riz et de millet, la fève, le pois, le haricot, les lentilles, les lupins, la courge, la rave, le navet, l'ail, l'oignon, le fenouil, le céleri, le chanvre et le lin ont été cultivés, depuis un temps immémorial, aux Indes, en Égypte et à la Chine. Ces diverses productions se sont ensuite répandues dans les colonies formées par les habitants de ces vastes contrées. Le SARRASIN (*Polygonum fagopyrum*) était, selon L. Regnier, connu des Celtes qui l'ont cultivé sous le nom de *had razin* (blé rouge), mot d'où est venu son nom actuel, qui en a fait attribuer, improprement, l'introduction aux Arabes. Il est originaire de Perse.

Plusieurs peuples de l'antiquité faisaient beaucoup de cas de l'orge; elle leur servait de nourriture dès le temps de Moïse. Les Athéniens, selon Pline, ne donnaient que ce grain à leurs gladiateurs appelés par dérision *hordearii* (*). Chez les Romains,

(*) Pitiscus prétend, dans son Dictionnaire des

où on le réservait pour les animaux, le pain d'orge était imposé aux lâches et aux paresseux : Marcellus punit ainsi ses soldats vaincus par Annibal à la bataille de Cannes. Toutefois, par une bizarrerie difficile à expliquer, les mêmes Romains faisaient de

antiquités romaines, que le passage cité de Pline est corrompu, attendu que la bonne chère que faisaient les gladiateurs était passée en proverbe : *gladiatoria sagina.* (Expression de Tacite.)

Ne pourrait-on pas trouver l'origine de ces emplois de l'orge, si divers en apparence, dans le motif qui avait engagé à la faire entrer dans la nourriture des chevaux, celui de donner à ces animaux de la vigueur et du feu? Alors il cesserait de paraître étonnant qu'on en distribuât également aux gladiateurs et aux lâches : à ceux-ci pour leur inspirer quelque courage ; aux autres pour l'entretenir.

Chez les anciens Grecs, l'orge était offerte aux dieux. — Dans les cérémonies qui accompagnent le sacrifice fait par le vieux Nestor à Minerve, Arétus apporte, dans une corbeille, *l'orge sacré.* (Homère, *Odyssée.*)

l'orge une récompense qu'ils distribuaient, sous le nom d'*hordearius missus*, à ceux qui avaient remporté le prix de la course aux jeux olympiques.—L'orge mondé était plus généralement estimé; Hippocrate vante ses excellentes qualités alimentaires.

Le PAIN des premiers âges ressemblait peu au nôtre. On mêla d'abord la farine avec de l'eau au moment de la faire cuire pour chaque repas; l'âtre du feu bien nettoyé, un gril posé sur des charbons ardents, une poêle sur le feu, furent successivement employés à la cuisson de la pâte : on imagina ensuite des fours portatifs, et, plus tard, des fours fixes et solides : — il en est question dans les livres saints.

Lorsqu'on eut remarqué qu'une substance acide servait à faire gonfler la pâte et à lui donner plus de légèreté (7), l'usage de ce LEVAIN s'introduisit insensiblement dans tous les pays. Selon toute apparence (car aucune certitude n'existe sur l'origine

du levain), un morceau de pâte, oublié et aigri dans le pétrin, ayant produit cet effet, on renouvela l'expérience et son succès décida à conserver une portion d'une fournée pour celle qui devait la suivre (*).

La conversion du blé en pain passa des Orientaux chez les peuples qui habitaient l'Europe. On essaya bientôt d'ajouter à la farine de l'huile, de la graisse, du lait, du fromage, du miel, du sel, des épices et même des légumes : telle fut l'origine de ce que nous appelons PATISSERIE (8). Les Romains mangèrent, premièrement, le blé en nature et cuit dans l'eau comme

(*) Voici comment Plutarque explique l'action du levain, dans ses *Recherches des causes de plusieurs façons et coutumes romaines :*

« Quant au levain, il s'engendre de corruption » de farine, et si fait lever et aigrir toute la masse » de la paste, quand il est meslé parmy; car elle » en devient moins forte et moins tenante; et brief, » le lévement de la paste, c'est à dire l'opération » qu'y faict le levain, est comme une sorte de

le RIZ. Sous le règne de Numa Pompilius, ils le torréfièrent, ainsi que, dans l'hémisphère occidental, les Péruviens le pratiquaient pour le MAÏS. Après l'avoir broyé dans des mortiers, ils en préparaient une espèce de bouillie. Ce n'est que sous le règne de Tarquin le Superbe que des FOURS furent construits. A cette époque, les Celtes pratiquaient déjà l'art de fabriquer le pain fermenté. La LEVURE DE BIÈRE leur fut même connue. Elle s'employait aussi en Espagne et dans les Gaules, où on séparait la farine du son, au moyen de tamis de crin.

Lorsque les fours eurent remplacé chez les Romains les fournaises qui servaient à torréfier le grain, ils en confièrent la surveillance à ceux qui, sous la dénomination de *Pinsores* ou *Pistores*, étaient déjà, depuis l'an 580, préposés à la boulangerie

» pourrissement; car, quand on y en met plus que » de raison, il la rend du tout si aigre, que l'on » n'en peult manger, et gaste la farine. »

approvisionnée par les greniers publics. Les membres de cette corporation, placés sous la surveillance et la protection du préfet des vivres, n'étaient pas libres, non plus que leurs enfants et leurs gendres, d'embrasser une autre profession. Cet usage passa de Rome dans les Gaules, et s'y conserva sous la première race de nos rois.

Dans le Nouveau-Monde, où les céréales que nous cultivons étaient inconnues, on mangeait, le plus souvent, le maïs grillé ou cuit dans l'eau. On y prépare encore avec la farine de ce grain des gâteaux (*Bollo*) qui remplacent le pain au Pérou, ainsi que dans toutes les contrées voisines des tropiques où une humidité surabondante, unie à une excessive chaleur, ne permet pas de cultiver, avec un succès soutenu, l'orge, le seigle et le froment (9).

Entre les autres substances alimentaires végétales connues des Anciens, les plus remarquables sont :

Le Riz employé de temps immémorial dans les Indes et dans la Chine, mais rare

encore en Grèce au temps de Théophraste.

Le millet dont les Sarmates faisaient, au rapport du même Théophraste, leur nourriture ordinaire. Ils en composaient une bouillie, en y ajoutant du lait de jument et du sang de cheval.

L'Épeautre qui était en grand honneur chez les Grecs et qu'Homère a célébré. Les Romains le distinguaient du froment sous le nom de *spelta*. Ils l'employaient aussi en bouillie. C'était le grain le plus ordinairement choisi pour l'approvisionnement des armées. Il a été, de tout temps, en usage en Égypte et en Syrie, et dans une grande partie de l'Asie.

L'Avoine servait, dès le temps d'Homère, à la nourriture des animaux domestiques (*). Toutefois, c'était l'orge qu'on distribuait de préférence à la cavalerie romaine, et

(*) Homère dit (chant VIe de l'Iliade), en parlant de Pâris : « *Tel qu'un coursier nourri d'une blanche avoine.* »

l'on désignait sous le nom d'*hordearium* l'argent qui se remettait aux cavaliers pour solder la nourriture de leurs chevaux.

Le hasard avait mis sur la voie de faire lever la pâte formée de farine unie à l'eau. Ce fut aussi, sans doute, une autre circonstance fortuite qui apprit que la fermentation du jus du raisin fournissait une boisson agréable et enivrante. Son emploi remonte au temps qui suivit immédiatement le déluge et l'avait probablement précédé. Selon l'Ancien Testament, Noé, au sortir de l'arche, cultiva la vigne et but du VIN.... Loth fut enivré par ses filles.

Les Égyptiens attribuaient la plantation et la culture de la vigne à Osiris (10). Tandis que les habitants de l'Attique faisaient à Bacchus l'honneur de ce bienfait, d'autres peuples l'accordaient à Saturne. Ce qu'il y a de certain, c'est que, dès la plus haute antiquité, on consacra aux dieux du pain

et du vin. Melchisédec, roi de Salem et grand-pontife, en offrit aussi pour remercier le Très-Haut de la victoire qu'Abraham venait de remporter.

Le vin, dont l'usage était interdit aux femmes, se conservait dans des vases de terre cuite ou dans des outres de peau enduits intérieurement de résine (11); on mettait quelquefois, en macération dans le vin, de la térébenthine, de la casse, de la lavande, de la poix, des racines d'Iris, etc.; les plus estimés étaient épais comme des sirops (*).

Pline, qui compte jusqu'à 195 variétés

(*) Le goût des anciens différait du nôtre à beaucoup d'égards. Ainsi, par exemple, les hommes sensuels, chez les Grecs et chez les Romains, buvaient alternativement, dans leurs repas, de l'eau chaude et de l'eau froide. Celle-ci se rafraîchissait même avec de la glace, pour que l'opposition fût plus tranchée.

Au reste, nous avons aussi nos boissons chaudes, le thé et le café.

de vins, ne fait aucune mention de l'EAU DE VIE, qui paraît n'avoir pas été connue des anciens, quoique Dutens cite, dans son ouvrage sur l'origine des découvertes attribuées aux modernes, des passages de Sénèque, de Dioscoride, de Gallien, etc., lesquels tendent à prouver que la distillation était en usage chez les Grecs et chez les Romains. Hippocrate avait, en effet, mis sur la voie en écrivant : « Quand on fait » bouillir de l'eau sur le feu, si la vapeur » qui s'en élève vient à frapper quelque » corps opposé, elle s'y attache, s'y con- » dense et retombe en gouttes. »

Les peuples du centre de l'Europe restèrent, pendant très long-temps, privés de la culture de la vigne : il est présumable qu'elle fut introduite par les Phocéens sur les côtes de la Gaule où le vin de Marseille fut le premier en réputation. Bordeaux avait déjà des vignobles renommés au temps de Strabon qui vivait sous le règne d'Auguste; mais Domitien, ayant, à la suite d'une disette, pres-

crit, l'an 92 de notre ère, d'arracher toutes les vignes, l'ordre fut exécuté avec rigueur (*). La culture de la vigne s'étendit postérieurement partout où la chaleur du climat permit au raisin de mûrir. On la planta même dans les parties les plus septentrionales de l'Allemagne, ainsi que dans les îles de la Grande-Bretagne.

Il faut que ce soit pour les hommes une jouissance bien vive que celle que leur procurent les boissons fermentées, car elle a été avidement recherchée dans toutes les contrées du globe, même chez les sauvages restés sans communication avec les peuples civilisés. Cependant ces boissons ne s'obtiennent que par des combinaisons et des manipulations qui dénotent un esprit remarquable d'observation (12).

(*) En 282, Probus anéantit l'inique arrêt de Domitien. Les légions romaines furent employées

Comment eût-on été conduit, par exemple, à la fabrication de la BIÈRE, qui est, après le vin, la première boisson fermentée dont il y a lieu de croire qu'on ait fait usage et dont le ZITHUS des anciens Égyptiens paraît avoir été le type, s'il n'était pas probable que, dans l'origine, ce ZITHUS ne consistait que dans une simple décoction d'orge, d'avoine, ou de riz? Cette décoction s'étant aigrie par une conservation trop prolongée, on aura appris ainsi qu'en la faisant fermenter elle participait aux qualités et aux vertus du vin. On y ajouta, postérieurement, des lupins, du houblon, ou d'autres substances amères.

L'usage de la bière était très ancien en Grèce, dans la Gaule, dans la Germanie,

à replanter la vigne, dont la culture fit des progrès rapides.

Les Bretons obtinrent aussi de cet empereur la permission de planter des vignes. (Archéologie anglaise citée par Strutt.)

dans presque toutes les parties de l'Europe où elle fut, jusqu'à l'introduction de la vigne, la boisson fermentée la plus répandue (13). Sa levûre servit même, dès les siècles le plus reculés, pour faire gonfler la farine pétrie avec l'eau; après avoir ensuite négligé ce procédé, on y eut de nouveau recours pour rendre la pâtisserie plus légère (14).

Un passage de Pline dénote que le CIDRE et le POIRÉ furent connus des anciens (*).

Les Chinois font, depuis la plus haute antiquité, une boisson enivrante (le *zamzou*) avec le riz; ils en composent une autre avec des fèves et du lait distillé.

Le kouas des Moscovites se prépare avec de l'orge et du seigle auxquels on ajoute une infusion d'airelle-myrtille et de menthe.

La chicha est une autre boisson nour-

(*) « *Vinum fit è pyris, malorumque omnibus generibus.* »

Plutarque parle aussi (aux propos de table) de cidre fait de pommes ou de *dattes*.

rissante que les Indiens retirent du maïs germé et ensuite séché et torréfié.

Au Brésil, on faisait mâcher par de vieilles femmes, ou par des esclaves, ce même maïs pour obtenir le breuvage appelé *caou-in*, comme aux îles de la mer du Sud, le poivre enivrant pour la fabrication du *kava*.

L'herbe du Paraguay sert à celle du *mathé* des Péruviens; le lait de jument aigri compose le *kniff* des Tartares. Les Kamtschadales préparent une boisson enivrante avec le suc d'un champignon. *Le wiskak* des Polonais est formé d'un mélange de cerises écrasées et de miel bouilli.

Partout les découvertes ont suivi l'ordre des besoins.

Je viens de mentionner les produits qu'un instinct de conservation et d'amélioration de leur bien-être conduisit les hommes, sortant de l'état de nature, à préparer. Les progrès de la civilisation firent incessamment connaître de nouveaux moyens de satisfaire

les goûts et de multiplier les jouissances.

L'Huile devint, par les nombreuses applications auxquelles elle se prête, une des premières nécessités des peuples réunis en société. Nous ignorons quand et comment s'introduisit son usage, que les Athéniens faisaient remonter à l'ancien Mercure et les Atlantides à Minerve, à qui l'olivier fut consacré. Jacob versa de l'huile sur l'autel érigé par lui, à Béthel, en commémoration du songe qu'il avait eu. Une colombe apporta, selon la Bible, à ceux qui étaient enfermés dans l'arche, une branche d'olivier, lorsque les eaux commencèrent à se retirer. Ne peut-on pas inférer de là que la connaissance des propriétés de cet arbre avait précédé le déluge?

On ne tarda pas à remarquer que certains corps plongés dans l'huile, venant à s'allumer, conservaient leur lumière et se consumaient lentement. Alors on imagina les lampes : — elles étaient connues avant Moïse; il en est fait plusieurs fois mention dans le livre de Job, et on lit dans la

Genèse qu'Abraham vit en songe une lampe ardente (*).

Justin a attribué aux Phocéens l'introduction de l'olivier dans les Gaules : cet arbre était partout un objet de respect. Les lois romaines défendaient d'en couper les branches et de les battre avec des perches pour en faire tomber le fruit. — Il n'était permis à personne, en Grèce, d'arracher dans son fonds plus de deux oliviers par an, à moins que ce ne fût pour un usage religieux. Il y a, d'ailleurs, lieu de croire que la plupart des plantes oléifères que nous cultivons, telles que la navette, le colza, le pavot, etc., n'ont pas été utilisées dans l'antiquité par l'extraction de l'huile de leurs graines; toutefois, il paraît que les Japo-

(*) Homère ne fait pas mention des lampes dans sa belle description du palais d'Alcinoüs; il n'y est question que de *torches éclatantes éclairant pendant la nuit les banquets*.

L'usage de ces torches, faites de bois résineux

nais les ont cultivées, pour cet usage, avant les Européens.

Dans les premiers temps, on pilait le grain dans des MORTIERS pour le réduire en farine, ou, comme chez les Grecs, on l'écrasait sur des tables de pierre, au moyen de rouleaux, ainsi que, de nos jours, on triture le *cacao*. L'accroissement de la consommation des céréales ayant rendu nécessaire l'emploi de procédés plus expéditifs et plus économiques, on imagina de les broyer en-

séché, s'est conservé en Chine. Elles servent aussi, dans les contrées du nord, pour éclairer les habitations. — En Suède, chez les paysans Dalécarliens, elles sont accrochées sur un des côtés inférieurs de la cheminée, à quelques pieds au dessus de l'âtre.

Plutarque dit (aux propos de table) : « Le sel » fait que les lampes brûlent et éclairent mieux, » quand on en met dedans. »

tre deux pierres, l'une fixe, l'autre mouvante. Telle fut l'origine des MOULINS.

Cette pratique s'est conservée parmi les Arabes du désert. Les Israélites la trouvèrent établie en Égypte et se l'approprièrent à leur arrivée dans la terre promise. Les Grecs ne tardèrent pas à suivre le même exemple. Homère fait mention, dans son Odyssée, de moulins à bras. Ils étaient généralement mis en action par les femmes (*).

Lorsqu'après la conquête de l'Égypte, les Romains substituèrent les Meules aux Pilons dont ils se servaient pour décortiquer le blé et l'écraser plutôt que pour le moudre, ils employèrent des chevaux, ou des ânes, pour faire tourner les meules.

Pomponius-Sabinus fixe au temps de Jules-César le premier essai des Moulins

(*) Dans la description du palais d'Alcinoüs déjà citée, Homère dit : Cinquante femmes, dans ce palais, se livraient à divers travaux : *les unes étaient occupées à moudre le froment doré.*

mus par l'eau; Pline en parle comme d'une machine extraordinaire et fort rare encore. Ce ne fut, en effet, que vers le IVe siècle de notre ère, sous le règne d'Honorius et d'Arcadius, qu'on établit à Rome les premiers moulins à eau destinés au service public. Antipater y fait allusion dans une de ses épigrammes (15). Vitruve en donne la description. Au commencement du Ve siècle, il existait de ces sortes de moulins dans les Gaules et en Égypte. Les Anglais ne s'en servirent que vers la fin du VIIe siècle; ils conservèrent, jusqu'à cette époque, l'usage des mortiers à pilon et des moulins à bras.

Des machines si simples et si imparfaites convenaient moins pour moudre le grain que pour exprimer l'huile; elles furent promptement adaptées à cette destination (*). Alors les olives s'écrasèrent dans

(*) « Ordonnez aux enfants d'Israël de vous ap-
« porter l'huile la plus pure des olives qui auront

une auge, au moyen de deux segments de sphère placés perpendiculairement et tournant autour d'un axe; un essieu, qui se prolongeait hors des meules, servait de bras de levier aux hommes destinés à mettre en mouvement cette machine; son action se bornait à déchirer la pulpe des olives et à la détacher des noyaux sans les broyer. Pour exprimer l'huile que contenait la pulpe, on imagina des PRESSOIRS, dont on se servit aussi pour retirer plus complètement le jus du raisin.

Ce que je viens de dire des inventions mécaniques suffira pour montrer comment les hommes parvinrent, par degrés, à multiplier leurs moyens de jouissance et à utiliser les produits variés de la terre fécondée par leur travail. C'est ainsi qu'ils apprirent

» été pilées au mortier, afin que les lampes brûlent
» toujours. » (Exode, CHAP. XXVII, V. 20.)

successivement à filer non seulement la Laine de leurs troupeaux et le poil de leurs chèvres (*), mais le Chanvre et le Lin qu'ils récoltaient (**), et à en rassembler et tisser les brins pour fabriquer des étoffes et se procurer des vêtements appropriés, par leur épaisseur ou par leur légèreté, à toutes les saisons de l'année et à tous les climats.

Dès lors, les opérations diverses de la

(*) Au chapitre XXVII de l'Exode, verset 7, on lit : « Vous ferez encore onze couvertures de *poils de* » *chèvre* pour couvrir le dessus du tabernacle. Cha- » cune de ces couvertures aura trente coudées de » long et quatre de large. » — La coudée étant égale à environ un pied et demi, l'étoffe devait avoir six pieds ou deux mètres de largeur, ce qui dénote combien l'art du tissage des étoffes avait déjà fait de progrès.

(**) Même chapitre de l'Exode, verset 1er, il est dit : « *Il y aura* dix rideaux *de lin retors*, de cou- » leur d'hyacinthe, de pourpre et d'écarlate, teints » deux fois. Ils seront parsemés d'ouvrages de bro- » derie. »

culture, incertaines d'abord, se rectifièrent et se fixèrent; à mesure que la consommation s'accrut et que les expériences se multiplièrent, chaque peuple se fit un système réglé d'après la latitude du pays qu'il habitait, la nature du sol sur lequel il exerçait son industrie, l'esprit des lois religieuses et civiles auxquelles il se soumettait.

L'influence de la législation et des usages des Romains s'étendit avec leurs conquêtes. Elle fut telle que les temps de barbarie qui ont suivi la destruction de leur immense empire n'ont pu en effacer entièrement les traces, et que, dans la plus grande partie de l'Europe, les méthodes et les règles de culture, ainsi que les pratiques, ou les coutumes diverses qu'ils avaient adoptées, se sont conservées jusqu'à nos jours. Un exposé rapide de ces usages et de ces méthodes devient donc nécessaire pour faire mieux connaître et apprécier les institutions ainsi que les procédés agricoles qui ont prévalu dans le moyen-âge.

Les premiers habitants de Rome différaient peu des hordes sauvages. Romulus, ayant senti que le meilleur moyen d'adoucir leurs mœurs et de les attacher à leur nouvelle patrie serait de les détourner de la vie nomade, s'empressa de diviser entre eux le territoire dont il avait fait choix et les excita à le cultiver. Après en avoir réservé une partie pour le culte des Dieux, une autre pour le domaine royal et les besoins de l'État, chaque citoyen reçut, en partage, deux *Jugera* (*). L'exiguité de ces possessions ne laissant à leurs propriétaires

(*) Un peu moins d'un hectare ou deux arpents. Le *jugerum* était considéré comme une mesure de terre égale à celle qui pouvait être labourée en un jour avec une paire de bœufs. *Jugerum vocabatur*, dit Pline, *quod uno jugo boum in die exarare posset.* Voyez, note 24e, comment le même Pline réglait l'étendue de terre à labourer dans un jour, d'après la nature et l'état du sol.

aucun superflu qu'ils pussent vendre sans nécessité de remplacement, les bestiaux s'échangeaient contre d'autres bestiaux, contre des grains, des vêtements. Les amendes imposées à ceux qui contrevenaient aux lois furent également taxées en bestiaux. De là le vol des deniers publics, ou la concussion, s'appela *peculatus*, d'où nous avons dérivé le mot de *péculat*.

De même, comme les revenus publics provenaient principalement du produit des pâturages (*pabula*), les registres destinés à les inscrire reçurent le nom de *Pabularia*, qu'ils conservèrent jusqu'au temps de Pline, quoique, à cette époque, ces revenus eussent bien changé de nature.

Une fête (*festa bubularia*) fut instituée en l'honneur des bestiaux; une autre célébra la déesse *Bubona*, qui veillait à la conservation des bœufs. On adora Saturne sous le nom de *Sterculius*, parce qu'il avait enseigné l'emploi de leurs excréments pour accroître la fertilité de la terre. Les chefs des familles les plus considérées furent dis-

tingués par des noms propres, tels que *Bubulus, Caprarius, Porcius,* dérivés des bestiaux auxquels ils consacraient plus spécialement leurs soins. Le bœuf et le taureau devinrent l'objet d'une préférence marquée, d'une sorte de culte. C'était un crime que de tuer ces animaux pour une autre destination que des offrandes aux dieux.

Les premiers Romains donnèrent à la contrée où ils s'étaient fixés le nom grec du taureau (*Italos*), déjà placé au nombre des signes du zodiaque. Son image se sculptait sur les monuments publics. Ce respect religieux pour l'espèce bovine s'affaiblit insensiblement; mais le bœuf continua d'être presque exclusivement employé au labourage (16).

L'utilité générale des animaux domestiques les fit choisir pour signe primitif de la richesse, pour premier moyen de la constater et d'obtenir, par des échanges, les objets dont on éprouvait la privation.

Numa Pompilius s'étant convaincu de la

nécessité de créer une valeur conventionnelle, plus facilement admissible dans les transactions, mit en circulation des morceaux de cuivre de diverses grandeurs. Leur poids déterminait, ainsi que je l'ai déjà dit, la valeur de la marchandise qu'ils représentaient. Servius Tullius fit ensuite graver sur ces pièces de cuivre l'empreinte des animaux dont elles constataient la cession, et ordonna qu'elles seraient admises en paiement des amendes.

Telle fut l'origine des MONNAIES et des Opérations commerciales chez les Romains. Leur territoire s'étant promptement agrandi par l'addition de celui des peuples vaincus, il fallut, malgré l'accroissement rapide des classes de la population qui avaient part aux distributions, et nonobstant les réserves des pâturages faites pour l'utilité commune, il fallut, dis-je, donner plus d'étendue aux possessions agraires de chaque famille. Après l'expulsion des rois, on en fixa le *maximum* à sept *jugera* (trois hectares environ). Alors les plus illustres des

Romains mettaient à honneur de ne rien accepter au delà de la part commune. Curius Dentatus, ayant rendu de grands services et reçu trois fois les honneurs du triomphe, le sénat lui offrit cinquante *jugera;* mais il n'en voulut recevoir que sept, comme les autres citoyens. Cependant aucune loi ne limita les acquisitions, jusqu'à celle que Linius Stolo fit adopter, et par laquelle il fut interdit de posséder plus de cinq cents *jugera*, loi assez promptement violée par *Stolo* lui-même.

Montesquieu a dit que le partage des terres, qui donnait à chaque Romain un intérêt égal à défendre sa nouvelle patrie, contribua à en fonder la puissance. Je ferai remarquer que ce qui pouvait convenir pour exciter l'ambition et l'ardeur guerrière des compagnons peu nombreux de Romulus devint d'une application impossible lorsque la population et le territoire eurent reçu de grands développements. L'égalité de fortune s'effaça bientôt par l'insouciance ou la prodigalité des uns, par l'esprit d'ordre et

d'économie des autres. D'ailleurs, l'institution politique du partage des terres fut sapée dans sa base par la permission indéfinie de tester, et par les ventes publiques qui furent autorisées.

Toutefois, l'idée de la prééminence de l'agriculture resta si fortement empreinte dans les esprits que, pour récompenser un général d'armée ou un simple guerrier illustré par des actions d'éclat, la république décernait autant de terres qu'un homme peut en labourer dans un jour. C'était aussi une distinction des plus honorables que de recevoir du peuple satisfait une petite mesure de grain. Les tribus de la campagne furent pendant long-temps les plus estimées. Le laboureur tenait le premier rang après les patriciens. Pour être compté au nombre des défenseurs de la patrie, il fallait être propriétaire de terres. Les généraux quittaient la charrue pour commander les armées, et s'empressaient de la reprendre, dès qu'ils n'avaient plus d'ennemis à combattre.

Cette simplicité de mœurs se conserva pendant plusieurs siècles; mais les immenses richesses que procura la conquête des plus fertiles contrées de l'Asie et de l'Afrique firent négliger l'agriculture. Les propriétés rurales cultivées par des mercenaires s'étendirent alors sans mesure. La *petite métairie* du poète Ausone (c'est ainsi qu'il désigne son héritage) se composait de deux cents arpents de terres labourables, de cent arpents de vignes, de cinquante arpents de prairies et de sept cents arpents de bois. Les champs voisins de Rome furent convertis en parcs d'agrément, les prairies en jardins (17). On fut insensiblement réduit à faire venir des provinces éloignées les grains nécessaires à la consommation publique. Dès qu'il ne fut plus interdit de posséder légalement de grandes terres, on en confia la culture à des esclaves, à des domestiques ou à des fermiers, qui n'y apportèrent pas le même soin, la même intelligence que les propriétaires.

Alors s'établit un nouvel ordre de choses

qui, après avoir servi de fondement, ou de prétexte, à l'état politique et au mode de possession du moyen-âge, s'est maintenu, jusqu'à nos jours, dans quelques États du nord de l'Europe.

Les Romains, comme les autres peuples de l'antiquité, soumettaient à l'esclavage les populations vaincues par eux; mais cet esclavage avait ses degrés.

L'esclave à titre personnel était la propriété du maître, qui en disposait selon son libre arbitre.

L'*esclave*, ou plutôt le *serf attaché à la glèbe*, ne pouvait pas être séparé du sol; il en suivait la destination, lorsqu'il y avait changement de propriétaires. C'était, en général, la condition imposée aux vaincus déjà adonnés à la culture des terres. L'enregistrement (*adscriptio*) qui se faisait de ces serfs était considéré comme une sorte de naturalisation achetée par une servitude foncière, et par le paiement de redevances

et de charges extraordinaires. Le serf foncier ne participait pas au service militaire.

Immédiatement au dessus de lui dans l'ordre civil, venait le paysan ou colon (*colonus*), désigné aussi sous le nom de *rusticus* ou de *censuus*. Ces colons faisaient partie de la dernière des centuries, qui comprenait les prolétaires (*proletarii*) et les recensés par tête (*capite censi*), ainsi nommés de *census*, dénombrement. Le colon différait essentiellement du serf, en ce qu'il n'était pas exclu du service militaire, quoiqu'il fût, comme lui, attaché à la glèbe et en état de servage.

Le propriétaire avait le droit de revendiquer les uns et les autres sur quelque point du territoire qu'il les trouvât. Soumis, comme les esclaves, à certains châtiments corporels, aucune action civile ne leur était accordée, hors le seul cas où on exigeait d'eux une redevance plus considérable que celle à laquelle ils avaient été tenus jusqu'alors. Si les colons s'évadaient, ils étaient punis *comme ayant*, selon le

texte de la loi, *tenté de se voler eux-mêmes à leurs maîtres*. Ils ne devenaient libres que par la prescription trentenaire. On ne pouvait les vendre sans la terre, ni vendre la terre sans eux. Cependant, en cas de partage, les enfants ne devaient pas être séparés de leurs pères, les femmes de leurs maris.

On appartenait à la classe des colons de trois manières : 1° *par naissance*. En général, la condition de la mère entraînait celle de l'enfant.

2°. *Par la prescription*, c'est à dire lorsqu'on était resté trente ans dans la possession d'un maître sans réclamer.

3°. *Par contrat* fait avec le propriétaire.

La condition des colons romains, dont le nombre, plus ou moins grand, constituait comme, de nos jours, en Russie, le degré de valeur des terres, variait donc selon le mode de gestion adopté ou conservé par leurs possesseurs, ainsi que par les conventions que ces derniers avaient établies.

Quand le bail se faisait à cens (*censa*) (*) ou à rente perpétuelle, cette rente était peu considérable, surtout lorsque le cens (la taxe) se payait à l'État par suite de l'abandon d'une portion du territoire des vaincus; c'était la situation la plus ordinaire des colons proprement dits.

Lorsque la rente ne se stipulait que pour un temps limité, la transaction n'engageait celui qui traitait avec le possesseur de la terre que conformément aux clauses temporaires du contrat.

Le preneur entrait alors en jouissance d'une partie des fruits comme fermier (*politor*), ou *colonus partuarius*. Ce *partuarius* était le colon à partage de fruit, le *métayer*.

La garniture de la ferme (*le cheptel*) appartenait au propriétaire, qui fournissait aussi des esclaves pour aider le fermier dans

(*) *Censa* ou *censio*, d'où *censuus*, censitaire, celui qui est soumis à la taxe.

ses travaux; celui-ci, lorsqu'il ne supportait aucune autre dépense que celle résultant de l'entretien de sa famille, recevait une part modique du produit de la culture, ordinairement le cinquième, et quelquefois le huitième seulement.

Ces fermiers, ainsi que les régisseurs des propriétés cultivées par des esclaves, ou par des domestiques libres (18) (*villici*), observaient une règle constante pour la culture des terres, l'ordre et la succession des récoltes. L'usage s'introduisit de laisser reposer (*jacere*) le sol cultivable après en avoir recueilli les productions, et de le soumettre à une rotation constante et régulière (*). Ce système fut fondé sur l'opi-

(*) Il était prescrit aux Juifs, *par des motifs religieux*, de laisser reposer la terre la septième année : *Ce sera*, dit le Lévitique, *le sabbat de la terre, consacré à l'honneur du repos du Seigneur. Vous ne semerez pas votre champ et vous ne taillerez point votre vigne..... Tout ce qui naîtra alors*

nion généralement admise de l'indispensable nécessité, pour détruire les mauvaises herbes et *rajeunir la terre*, de la laisser, pendant quelque temps, en repos, avant de lui donner les labours qui devaient assurer le succès des nouvelles productions qu'on lui confiait (19). — Du mot latin *jacere* est dérivé celui de *jachères*, que nous appliquons aux terres arables non ensemencées.

Rien de plus judicieux, d'ailleurs, que les principes de la culture romaine : ils étaient basés sur l'étude des parties constituantes du sol, sur l'utilité de sa division par des labours souvent répétés, sur celle des engrais pour en accroître ou en renouveler la fertilité, et sur le choix raisonné des plantes qu'on pouvait cultiver avec le plus de succès.

Mais en même temps les Romains n'avaient pas su apprécier les avantages qui résultent

de soi-même servira à vous nourrir, ainsi que vos bêtes de service et vos troupeaux.

de la culture alterne et des assolements variés. Ils réglaient, aussi, trop rigoureusement leurs travaux sur le cours des astres; on attribuait surtout à la lune une très grande part d'influence que beaucoup de personnes lui supposent encore, et défendent ou expliquent par celle qu'elle exerce, plus incontestablement, sur les marées et les courants. On croyait qu'on pouvait vaquer à toutes les opérations champêtres tant qu'elle croissait, et qu'il fallait les interrompre, sauf à se livrer à quelques ensemencements, dès qu'elle arrivait à son déclin.

La chaleur et la sécheresse qui règnent en Italie, pendant les mois de l'été, y avaient fait proscrire les labours dans cette saison; on les exécutait au printemps et en automne, et on évitait, avec un égal soin, de mettre la charrue dans une terre trop mouillée. Lorsqu'on craignait que la surabondance des eaux ne nuisît aux récoltes, on pratiquait des saignées profondes, soit à air libre, soit couvertes (20).

On semait, pour suppléer à l'insuffisance

des prairies, du seigle qui se fauchait en vert, des lupins ou un mélange de pois, de lentilles, de fèves et de vesces, comme cela se pratique encore en quelques cantons, sous le nom de *dragée*; c'était le *farrago* des Romains.

La Luzerne formait la base des prairies artificielles; elle avait été apportée de Médie.

Un soin particulier s'appliquait à la préparation des engrais dont l'efficacité était connue et appréciée (21). Le fumier d'étable réuni à la litière obtenait la préférence sur tous les autres; on faisait aussi un grand cas des végétaux enfouis lorsqu'ils étaient en pleine végétation, et particulièrement des Lupins.

Varron prescrivait d'avoir deux fosses: l'une servant pour le fumier sortant des étables, l'autre pour celui qui avait déjà éprouvé une forte fermentation. Il recommandait de couvrir les tas avec des feuilles et des branches d'arbre pour les garantir de l'action du soleil, et de paver les fosses

pour empêcher l'absorption des sucs et des urines.

Columelle conseillait de jeter dans ces fosses toute sorte de substances animales et végétales, ainsi que de diviser plusieurs fois, pendant l'été, la masse qu'elles contenaient. Les modernes n'ont même pas à revendiquer la dénomination de Composts, qu'ils ont donnée à ces utiles mélanges, si justement préconisés par eux, le mot *compostus* ayant été adopté par Virgile comme syncope de *compositus*.

On employait avec succès le Marc d'Huile, les Cendres, la Fiente des animaux de basse-cour, le Parcage des moutons, la Chaux, la Marne et presque tous les engrais, ainsi que les amendements des trois règnes que nous utilisons. On ne mettait pas moins de soin à les répandre sur le sol en saison convenable, à les bien diviser, et à les enfouir le plus promptement possible.

La plus grande attention dirigeait dans

le choix des semences et de l'époque où on les confiait à la terre (22). Les sols froids et humides étaient les premiers ensemencés; les plus chauds l'étaient les derniers. On pensait que les semences devaient être prélevées sur la dernière récolte; qu'il convenait de choisir les plus pesantes récoltes, et de les faire tremper dans *l'Amurca*, mélange de nitre et de marc d'huile. Les blés, pendant leur végétation, se sarclaient jusqu'à deux fois; on réglait ce travail sur l'état de la terre et sur la saison.

Les Romains faisaient un cas particulier des Fèves; elles se semaient, le plus souvent, sur jachères, sans façon préparatoire; mais ils les enterraient par un bon labour suivi de hersages. La paille et le grain servaient à la nourriture des bestiaux. Ils cultivaient aussi les Lentilles, les Haricots, les Pois, la Vesce, les Laitues, la Trigonelle ou fenugrec et le Sésame (*), et pour

(*) Le *sésame* est une plante de la famille des

fourrage vert la Luzerne, qui durait jusqu'à dix ans et qui fournissait cinq ou six coupes dans les sols arrosés et fertiles.

L'Ail et l'Oignon, la Rave et le Navet se semaient, au mois de juillet, en terrain naturellement frais. Pline parle de Raves de trente à quarante livres (*); il n'y a donc rien de surprenant dans le poids de celles que l'on récolte quelquefois en Angleterre. La suie était, comme de nos jours, employée pour les préserver des pucerons qui dévorent

bignones, originaire de l'Inde, mais cultivée, de temps immémorial, en Égypte et en Orient; ses graines s'y mangent grillées, comme le maïs, avec lequel on l'a quelquefois confondu, ou cuites comme le riz. On en retire une huile que l'on dit être d'une excellente qualité. Il devrait réussir dans les cantons secs de l'Algérie. Le *fenugrec*, ou foin grec, se cultivait comme fourrage. Il sert encore à cet usage dans quelques contrées de l'Orient. Son produit est médiocre.

(*) La livre romaine était du poids de douze onces.

les feuilles séminales dans les temps secs (*). Les raves et les navets servaient à la nourriture des hommes et à celle des bestiaux.

Les Choux avaient été mis au premier rang des médicaments tant internes qu'externes (23); on leur attribuait une vertu merveilleuse. Les asperges se cultivaient en Italie dès le temps de Caton; on estimait particulièrement celles de Ravenne.

Une haute estime était accordée à l'art de bien cultiver (24), et on le regardait comme très difficile à acquérir. « Quand » je considère, écrivait Columelle, le grand » art de l'agriculture, lorsque je l'envisage

(*) Palladius conseille, comme remède contre les pucerons, la suie ou *l'amurca*. (Voy. note 21e.)

Démocrite engage, selon Columelle, à tremper la semence dans le suc du *sedum*, espèce d'orpin. C'est sans doute le *sedum acre* (l'orpin brûlant), dont le suc est âcre et corrosif.

» formant un corps d'étude d'une vaste » étendue, et lorsque je passe à l'examen » de toutes les parties dont il se compose, » je crains de voir la fin de mes forces, » avant d'avoir pu acquérir la connaissance » entière. »

L'importance attachée à cet art sera mieux justifiée et appréciée encore par la citation de quelques uns des préceptes que l'expérience avait sanctionnés, et qui n'ont rien perdu de la justesse de leur application, en traversant les siècles.

Caton. « Il en est d'un champ comme » d'un homme; il importe peu qu'il rapporte » beaucoup, s'il coûte beaucoup; alors le » profit est nul. Le vrai but est de retirer » l'intérêt de ses avances et de ses peines; » ainsi, le premier soin doit être d'épargner » la dépense.

» Il faut, pour bien exploiter une terre, » prendre garde de la travailler mal à pro- » pos et s'attacher à la bien travailler et » bien fumer. »

Palladius. « La présence du propriétaire

» fait le revenu principal d'un domaine.

» Mesurez vos entreprises sur vos facul-
» tés, de crainte d'être obligé d'abandonner
» honteusement ce que vous aurez entrepris:
» un petit terrain bien cultivé est plus pro-
» ductif qu'un grand terrain négligé. »

Columelle. « Ce qui est le plus avan-
» tageux au propriétaire est de cultiver par
» des fermiers nés sur la ferme même; ce
» qui est le plus mauvais, c'est d'affermer
» à un habitant de la ville qui cultive plu-
» tôt par ses gens que par lui-même. »

Pline. « Le grand art de l'agriculture
» consiste à retirer d'un fonds le produit le
» plus considérable, en y faisant le moins
» de dépense possible.

» Celui qui emploie le jour à des ouvra-
» ges qu'on peut exécuter le soir n'est pas
» un bon économe; plus mauvais économe
» encore est celui qui fait les jours ouvra-
» bles ce qu'il pourrait exécuter les jours
» de fête, et très mauvais celui qui travaille
» par un beau temps à la maison, au lieu
» d'aller aux champs.

» Tout ce qu'on a à faire en agriculture » doit être bien fait du premier coup; car, » lorsque, par négligence ou par impru- » dence, il faut recommencer ce qui est mal » fait, le temps convenable est passé et rien » ne peut en réparer la perte, ni balancer » les avantages qu'on aurait obtenus en » profitant du moment opportun.

» C'est à l'intelligence et à l'expérience » du cultivateur à apprécier la constitution » du sol, l'espèce et la qualité des engrais » qui lui conviennent le mieux.»

« Mal fumer, c'est presque ne pas fumer, » était une opinion des Grecs adoptée par Varron et Columelle.

On retrouve, d'ailleurs, dans la législation rurale des Romains, une application constante du système qui prévalait sous le gouvernement de leurs rois.

Nous avons vu qu'alors les pâturages et les bestiaux obtenaient cette sorte de prédilection qui existe partout où le défaut de

population contraint à laisser inculte une grande partie des terres ; le droit de pâturage resta, lorsque les bras devinrent moins rares, au nombre des servitudes que les héritages voisins se devaient les uns aux autres, pour l'utilité commune : les propriétaires n'en jouissaient, sans partage, que lorsqu'ils étaient clos. De là la maxime, *qui bouche, il garde*, et l'extrême attention donnée à l'entretien et à la conservation des haies vives ou sèches, servant à la clôture des héritages.

On ne pouvait, toutefois, conduire les bestiaux sur les terres ensemencées par autrui qu'après l'enlèvement de la récolte (25). Le pâturage dans les bois était interdit pendant le temps de la glandée : on considérait aussi les prés comme clos et fermés pendant la saison nécessaire pour laisser croître et enlever l'herbe (26).

On appelait vaine pâture (*pascua vana*) le droit de laisser paître les bestiaux le long des chemins et sur les terres non closes dont les fruits quelconques avaient été re-

cueillis et enlevés : la libre disposition de glands qui y tombaient des chênes plantés en bordure constituait la pâture vive (*pascua viva*).

Ce droit commun était si fortement enraciné, qu'il résista aux révolutions politiques ; on s'attacha, même sous l'empire, à réprimer tout ce qui pouvait y porter atteinte. — Les Empereurs Valentinien et Valens firent défendre aux préfets du prétoire de permettre que les fermes de pâturage fussent augmentées de prix, sous prétexte de surenchères, ou par tout autre motif.

C'est aussi dans les coutumes romaines que fut puisée l'idée d'assujettir certaines classes de la population à des travaux pénibles, aux corvées par exemple.

Lorsque le maître affranchissait un esclave, il le grevait ordinairement de charges particulières, imposées dans son intérêt privé.—Nous verrons de semblables conditions faire partie des obligations des *mains-mortables* qui remplacèrent les serfs, et

servir de fondement à cette ancienne maxime du droit français : *Tout main-mortable est corvéable.*

J'aurai également occasion de rappeler d'autres dispositions de la même législation, en m'arrêtant à l'époque qui suivit la destruction de l'Empire romain par les Barbares, époque déplorable, mais dont les institutions doivent être considérées, cependant, comme un essai de retour à l'ordre, et comme un premier pas vers un meilleur avenir.

DOCUMENTS SUPPLÉMENTAIRES.

—

Je n'aurais pu rattacher au texte de mon discours, sans me livrer à de longues digressions, plusieurs notions intéressantes relatives à l'économie rurale des anciens; je vais essayer de remplir cette lacune.

Les personnes qui désireront plus de détails pourront consulter Dickson, DE L'AGRICULTURE DES ANCIENS; ceux qu'il fournit s'appliquent, d'ailleurs, presque exclusivement aux usages des Romains. Je les invite aussi à prendre connaissance, dans l'Encyclopédie méthodique, des extraits donnés, par l'abbé Bonnataire, des meilleurs ouvrages que les anciens auteurs géoponiques ont publiés sur l'agriculture : ils y trouve-

ront reproduits d'excellents préceptes d'économie rurale.

(*A.*)

DU GENRE DE RICHESSE DES PEUPLES PASTEURS ET DES CAUSES DE LEURS MIGRATIONS.

La richesse des peuples pasteurs consistait, comme de nos jours, chez les tribus nomades, dans leurs nombreux bestiaux.

Hérodote parle des troupeaux de chevaux des peuples du Nord. Tacite, Strabon, César, Végèce, Arrien, s'accordent à louer leur bonté et à déprécier leurs formes. Ces populations errantes devaient, en effet, peu s'occuper de l'amélioration des races. Celle qui existe encore en Tartarie et qui s'étendait des rives du Rhin jusqu'à celles du Don, et peut-être plus loin, devait être particulièrement recherchée, parce qu'elle consomme peu, et qu'elle résiste aux inclémences et à l'austérité du climat de ces contrées. Ce climat a dû nécessairement

influer sur ses qualités comme sur ses défauts.

Pallas et Gmelin nous apprennent qu'il y a encore des Kalmouks qui possèdent trois à quatre mille chevaux. Les étalons sont les conducteurs de ces troupeaux ; on les voit souvent errer au loin dans les steppes à la tête des juments qu'ils défendent contre les animaux féroces avec le courage le plus intrépide.

Tout homme qui possède, dans les tribus à l'ouest du Baïkal, cent pièces de bétail est réputé fort à son aise, et très riche lorsqu'il en possède cinq cents; mais plusieurs Burates-Dauriens ont en propriété jusqu'à mille chameaux, quatre mille chevaux, deux à trois mille bêtes à cornes, huit mille moutons et quelques centaines de chèvres.

Tels devaient être, à l'exception des chevaux qui n'existaient pas encore en Palestine, tandis que les ânes y étaient communs, tels devaient être, dis-je, les troupeaux des premiers patriarches et autres chefs des

tribus antiques (*). Le tableau de leur genre d'existence peut être retracé, en rappelant celui que Gmelin a fait des migrations des Kalmouks.

« La grande quantité de bétail qu'ils possèdent, dit-il, les oblige, ainsi que tous » les peuples pasteurs, à changer, de temps » en temps, les lieux de leur résidence. Ils » se procurent, en même temps, pour leurs » migrations, l'avantage de pouvoir passer » leurs hivers dans des contrées méridionales, ou dans des lieux tempérés où il tombe » peu de neige, et où leurs bestiaux trouvent » plus de facilité à se nourrir, et sont à portée de jouir plus tôt du retour du printemps.

» Les Kalmouks du Volga, par exem-

(*) « Le seigneur bénit Job dans son dernier état » encore plus que dans le premier, et il eut quatorze mille brebis, six mille chameaux, mille » paires de bœufs et mille ânesses. » (*Livre de Job*, chap. 42, verset 12.)

» ple, hivernent ordinairement dans les con-
» trées inférieures de ce fleuve, surtout dans
» les bas-fonds, et jusque vers la mer Cas-
» pienne. Dès l'approche du printemps, ils
» se portent vers le nord, le long du Don et
» de la Sarpa, passent l'été sur les terrains
» élevés du Don, l'automne dans les fonds
» des environs du Volga, et se rappro-
» chent, en octobre et novembre, de leurs
» pâturages d'hiver. Dans les changements
» de camp, tous leurs bagages sont portés
» par des taureaux ou des chameaux.

» Il y en a qui sont ruinés lorsque leurs
» troupeaux de chevaux vont errer au loin
» et se perdent dans les steppes, à une dis-
» tance considérable; ce qui arrive surtout
» lorsqu'il a régné, pendant quelque temps,
» de grands vents accompagnés de tourbil-
» lons de neige qui ne permettent à personne
» de se hasarder dans les steppes et qui
» font disparaître la trace des chevaux;
» de sorte qu'il n'est plus possible de re-
» connaître de quel côté le troupeau s'est
» enfui. Il n'est pas douteux que c'est à de

» pareils accidents qu'est due l'origine de la
» majeure partie des troupes de chevaux
» sauvages qui errent dans les steppes. »[1]

De même, l'Arabe du désert, nomade par nécessité, porte sa tente sur les points où quelques végétaux fournissent un aliment à ses troupeaux, aussi sobres que lui.

Dès les époques les plus reculées, les habitants de ces contrées se sont divisés en tribus, en familles indépendantes les unes des autres, et qui n'étaient liées par aucun pacte social. Leurs coutumes, leurs usages, leurs mœurs ont traversé les siècles presque sans subir de modification; ceux-là seuls qui se sont trouvés transportés dans des sols fertiles sont devenus cultivateurs et ont adopté un genre de vie régulier et sédentaire.

(*B.*)

DE L'USAGE DE HONGRER ET DE FERRER LES CHEVAUX; DE L'EMPLOI DES ANES ET DES MULETS.

Les Scythes, selon Strabon, avaient l'usage de couper ou hongrer les chevaux: celui de les ferrer paraît avoir été pratiqué anciennement dans le Nord; il y est fait allusion dans le poème scandinave *l'Havemaal*, dont Mallet a donné un extrait. Aucun auteur grec, ni romain, n'a parlé clairement du ferrage; on a prétendu qu'il y était fait allusion dans Homère; mes recherches ne me l'ont pas fait reconnaître (*). La

(*) J'ai suivi, pour ces recherches, la traduction de l'Iliade par Bitaubé, qui, dans une note du chant II, conteste à Eustathe, et, d'après lui, à madame Dacier, l'exactitude de la traduction du passage qu'ils rendent par ces mots : *chevaux ferrés*. Bitaubé prétend que le texte grec signifie des *ca-*

strophe de l'Havemaal porte : « La paix » entre les femmes malignes est comme si » vous vouliez faire marcher sur la glace » *un cheval qui ne serait pas ferré.* »

Plusieurs peuples de l'antiquité employaient l'âne à la culture des terres : de ce nombre étaient les Grecs, les Hébreux et les Chinois. Moïse défend d'atteler à la même charrue un âne et un bœuf.

Aristote était d'opinion que l'âne ne pouvait pas résister au climat trop froid de la Gaule ; cependant Grégoire de Tours, écrivain du VIe siècle, dit qu'ils étaient en usage à Rouen. Ce n'est que plus tard qu'ils sont devenus, dans le Poitou surtout, l'objet d'une industrie agricole importante.

valiers, ou, plus littéralement, « *ceux qui montent* » *les chars,* et qui, dans leur poursuite, frappent » l'ennemi de l'airain de leur piques. » J'ignore sur quel fondement Spiticus avance que les fers des chevaux, *en usage dès la guerre de Troie,* s'appelaient alors des *croissants,* par suite de leur forme semblable à celle qu'ils ont aujourd'hui.

A l'égard des Mulets, « l'invention de » telle estrange géniture, dit Olivier de » Serres, est donnée à *Ana*, qu'il trouva » en paissant les asnes de Sébéon, son père, » en la montaigne de Seir, terre d'Edom. » En Afrique, pays des monstres, les mules » conçoivent et poulinent; toutefois, rare- » ment, selon Dionysius, Mago et Varro, » antiques aulteurs de rustication. »

Mais M. Huzard père fait observer, à ce sujet, que les traducteurs de la Genèse ont confondu les *Mulets avec les eaux minérales chaudes*, dont le nom, en langue hébraïque, est le même (*). « Il est cer-

(*) Voici le verset 24 du chapitre 36 de la Genèse, tel qu'il a été traduit, d'après la Vulgate, par Le Maistre de Sacy :

« Les fils de Sébéon furent Aïa et Ana; c'est cet » Ana qui trouva des *eaux chaudes* dans la soli- » tude, lorsqu'il conduisait les ânes de Sébéon, son » père. »

La Vulgate a mis, dit M. Huzard, *aquas calidas*, à la place de *mulos*.

» tain, en effet, qu'à l'époque où ce passage
» de l'Écriture sainte se rapporte, il n'y
» avait pas de chevaux dans la Palestine,
» non plus que dans les nombreux trou-

On pourrait objecter qu'à l'époque où l'on place l'existence d'Ana (700 avant Moïse), le cheval devait être, en quelque sorte, inconnu, ainsi que la jument, dans la contrée qu'il habitait, l'Idumée, située entre l'Égypte et la Palestine, et qu'il est peu vraisemblable qu'on y ait trouvé les premiers mulets. Il se pourrait, cependant, que des chevaux sauvages y fussent venus de l'Arabie supérieure. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'il n'est fait nulle mention des chevaux dans la Genèse, non plus que dans les livres suivants de la Bible, où tous les animaux qui composaient les troupeaux des patriarches sont dénommés. Puis, on trouve, tout à coup, dans le chapitre 4 du IIIe livre des Rois, ce verset dont je me garderai bien de contester l'exactitude : « Et Salomon avait quarante mille che-
» vaux, dans ses écuries, pour les chariots, et douze
» mille chevaux de selle. » Mais la merveilleuse puissance du successeur de David s'étendait depuis l'Euphrate jusqu'à la frontière d'Égypte, et alors les chevaux pouvaient être déjà nombreux dans la Syrie et la Babylonie.

» peaux des patriarches. Ils vinrent, plus » tard, d'Égypte dans la terre promise. » On ne lit nulle part que les Juifs se » soient servis de mulets avant le temps de » David, qui est venu 700 ans après *Ana*; » et, d'ailleurs, la loi défendait aux Israé- » lites de tenter aucun mélange d'espèces » différentes.

» Homère, Théophraste, Strabon, disent » que les *Hénètes* sont les inventeurs des » mulets, ou, au moins, les premiers chez » lesquels on en ait vu. Les Arabes regardent » *Koran* ou *Coré* comme le premier qui ait » fait saillir une jument par un âne, ou une » ânesse par un cheval. Ainsi, il résulte de » ces opinions diverses que l'origine des » mulets est encore fort incertaine et » qu'elle n'est vraisemblablement due qu'au » hasard, comme beaucoup d'autres. »

Nous appelons *vétérinaires* les médecins des animaux. Les anciens les appelèrent d'abord *mulo-médecins*, médecins de mulets, ou, d'après le grec, *hippiatres*, médecins de chevaux; mais Végèce, dit

François de Neufchâteau, fit prévaloir le titre d'*art vétérinaire*, de l'épithète *veterinus*, propre au transport, donnée par les Latins aux chevaux et aux bœufs.

(*C.*)

DES BOEUFS, DE LEUR EMPLOI POUR LE LABOURAGE ET DE LA MANIÈRE DE LES ATTELER.

Il existe, en Barbarie, au rapport de Schaw, un grand nombre de bœufs sauvages appelés par les Arabes *bekker el wasch*. Ils ont le corps rond, la tête plus plate et les cornes plus rapprochées que ne le sont celles du bœuf domestique. Il y a grande apparence, ajoute-t-il, que c'est le buffle des anciens. Ne serait-ce pas l'*urus* dont parle Pline et qui existait alors dans les forêts des Gaules?

Les Germains avaient, suivant Tacite, des bêtes à cornes nombreuses, mais de chétive apparence. Elles n'avaient pas de

cornes. Cette race particulière existe encore en Écosse. L'Angleterre nourrissait également de grands troupeaux. Cambden cite un très ancien auteur qui s'écrie : « O Bre-
» tagne ! on voit dans tes champs une foule
» de vaches fécondes et de brebis chargées
» d'une riche toison. »

On ne mettait le plus souvent qu'un couple de bœufs à une charrue. Cependant Pline parle de certains cantons de l'Italie où l'on en attelait jusqu'à quatre paires (*).

Un seul homme était jugé suffisant pour cultiver, au moyen d'un seul joug, quatre-

(*) Sur la route d'Issoudun à Bourges, vers Saint-Florent, on attelle quatre à cinq paires de bœufs, vaches ou veaux à une charrue : j'en ai compté même *sept paires*. Trois ou quatre hommes, le laboureur compris, sont ainsi employés où un seul, conduisant une ou deux paires, au plus, de forts bœufs, suffirait. Avec ces quatorze animaux, de la plus chétive espèce et dont la traction était faible et saccadée, on n'obtenait qu'un très mauvais labour.

vingts à cent *jugera* dans le cours de l'année.

Outre qu'on accoutumait de bonne heure les jeunes taureaux au joug et aux colliers, on employait, avec constance, tous les expédients qui pouvaient contribuer à les rendre dociles et à les dresser promptement. Columelle entre, à cet égard, dans de grands détails; il conseille aussi, de même que Varron et Palladius, d'avoir soin de bien appareiller les attelages.

J'ai déjà dit (4) que les Romains attelaient, assez généralement, les bœufs par le cou ou par les épaules; en Grèce, on les attachait, de préférence, par les cornes.

Il était d'usage, en Italie, de ne pas laisser parcourir aux bœufs une étendue de plus de cent vingt pieds, sans les retourner pour donner un nouveau trait de charrue (*). On croyait nécessaire que les

(*) Cette longueur de cent vingt pieds composait ce qu'on appelait un *actus*. C'était l'*actus mi-*

bœufs se reposassent un peu en tournant et que, pendant ce repos, le laboureur reportât le joug en avant, afin que leur cou pût se rafraîchir. Ces animaux étaient traités avec beaucoup de douceur, non seulement à la charrue, mais lorsqu'ils étaient en liberté.

Selon Caton, la nourriture annuelle, pour chaque paire de bœufs, outre celle qu'ils prenaient dans les pâturages, était de cent vingt *modii* (boisseaux) de lupins, ou deux cent quarante modii de glands; cinq cent quatre-vingts livres de foin, vingt modii de fèves, trente modii de vesces, ou l'équivalent. Il y a ici sans doute quelque erreur commise relativement à la provision

nor. L'*actus quadratus* avait cent vingt pieds en tout sens. Enfin un troisième *actus* avait deux cent quarante pieds de long sur cent vingt pieds de large, ce qui composait l'arpent, ou *jugerum.*

Actus, in quo boves agerentur, cum aratur, uno impetu justo. Hic erat centum viginti pedum ; duplicatusque in longitudinem, jugerum faciebat. (Pline)

de foin, qui ne peut pas avoir été bornée à cinq cent quatre-vingts livres, puisqu'il résulte de plusieurs passages de Caton et de Columelle qu'on en donnait de quinze à vingt-cinq livres par jour, pour chaque bœuf.

La couleur rouge, ou brun obscur, était celle que l'on préférait. Le poil devait être court et épais; la peau douce au toucher; le corps long et profond ou compacte et carré; le front large et velu; les oreilles grandes et garnies de poils; les cornes noires, fortes, relevées et courbées; les naseaux bien fendus; les lèvres noires; les yeux noirs et grands; le cou charnu et long, garni d'un ample fanon; le coffre et les flancs larges; les épaules épaisses; le dos droit et uni; les hanches rondes; les jambes droites, courtes et musculeuses; le pied grand, mais peu large.

(Voir, pour plus de détails, le chapitre 44 de l'Agriculture des Anciens, par Dickson.)

(D.)

DES BÊTES A LAINE ET DE L'EMPLOI DE LEURS TOISONS.

Les Celtes entretenaient un assez grand nombre de bêtes à laine, pour livrer une partie de leur dépouille au commerce : ils en élevaient de deux espèces, l'une à laine grossière, dont ils fabriquaient des étoffes épaisses; l'autre, plus fine, qui leur servait pour les vêtements riches et légers.

La pratique de parquer les moutons n'était pas inconnue aux Romains. Caton conseille d'attirer les moutons sur les terres qu'on avait intention de semer, et de les nourrir avec des feuilles jusqu'à ce que l'herbe nouvelle puisse être pâturée. Plutarque nous apprend qu'on leur donnait du sel.

Les bergers, dit Varron, conduisent avec eux des claies ou des filets propres à dresser des parcs dans la campagne, pour

les troupeaux qui paissent dans les bois, ou autres lieux écartés de la ferme.

Il y a, dit aussi Pline, des personnes qui croient que les terres les mieux fécondées sont celles où l'on fait parquer les troupeaux dans des enceintes de filet, en plein air.

Les migrations de bêtes à laine, si usitées de nos jours en Italie, en Espagne et dans le midi de la France, se pratiquaient dans quelques localités rapprochées des montagnes, où ces bêtes trouvaient, pour l'été, des pâturages frais.

Le tissage de la laine, dont l'invention fut attribuée, par les Grecs, à Arcas, fils de Jupiter et de Calisto, était connu des Celtes. — Il paraît que l'art de fabriquer et de fouler le drap était aussi très ancien dans les Gaules.

Le feutrage était également usité chez les anciens Celtes, ainsi que l'art de la teinture; ils cultivaient la garance et le pastel; enfin ils fabriquaient des savons, de même que les Gaulois, à qui Pline en attribue l'invention.

« Les vêtements de tous les ordres de » l'État, de toutes les classes de la société, » du prolétaire et du patricien, du soldat » et du général, du laboureur et du consul, » étaient de laine. La filer est un travail » dont les vieilles femmes furent, surtout, » chargées. Plus anciennement, les maî- » tresses, de quelque rang qu'elles fussent, » avaient partagé ce soin avec leurs es- » claves.

» Tarente produisait des laines dont au- » cune autre n'égalait la finesse et la célé- » brité. Ces laines étaient si belles, qu'on » couvrait de peaux les brebis pour leur » conserver cet avantage. Le noir était » leur couleur naturelle, mais on leur en » donnait une autre par la teinture, même » celle de pourpre et d'écarlate. La laine » d'Apolie n'était pas moins distinguée que » celle de Tarente. Les laines des envi- » rons du Pô étaient les premières pour la » blancheur.

» Les manufactures de draps étaient très » nombreuses en Italie; les hommes riches

» ou d'un rang élevé les portaient à longs
» poils. Pour peigner les draps on em-
» ployait des vergettes faites avec des pi-
» quants de hérisson. »

(Pastoret, *Recherches sur le commerce et le luxe des Romains.*)

(*E.*)

DU COCHON CONSIDÉRÉ COMME VIANDE ALIMENTAIRE.

Les Grecs et les Romains regardaient le Porc comme le premier animal qu'on eût immolé aux dieux et la victime qui leur était la plus agréable; ils l'offraient en sacrifice, principalement à Cérès, à la Terre, et aux Lares, ou dieux domestiques.

La chair de porc tenait également le premier rang dans les repas que la religion d'Odin promettait à ses guerriers. Plusieurs des codes anciens, dit L. Reynier, montrent de la prédilection pour cet animal et pu-

nissent sévèrement les atteintes qui lui sont portées.

Les Celtes envoyaient des salaisons à Rome.

Au rapport d'Hérodote, les Scythes n'élevaient aucun porc; en effet, cet animal convient peu aux peuples nomades, qui cherchent plutôt les pâturages que les bois pour leurs bestiaux, et qui n'ont jamais assez de grains ou de racines alimentaires pour supplément de nourriture. Les peuples nomades qui errent au nord de la mer Noire n'en élèvent point, tandis que leurs voisins, les Abasses, peuple cultivateur, en entretiennent un grand nombre.

« Le cochon, dit Eckberg, fournit la » nourriture habituelle des Chinois. La » race qu'ils élèvent est féconde et vient » bien. » Cette race est devenue commune en France et en Angleterre.

(*F.*)

DES VIANDES DE BOUCHERIE ET DES MARCHÉS.

A Rome, un certain nombre de familles furent chargées d'entretenir la ville de viandes de boucherie. Il y en avait de préposées spécialement au débit du porc, dont il se faisait une grande consommation. Ces familles formaient une espèce de corporation qui avait ses biens, sa discipline, ses supérieurs. Ceux qui contractaient alliance avec elles y restaient nécessairement attachés.

Ses membres allaient faire leurs approvisionnements dans les provinces et veillaient à ce que les boucheries fussent suffisamment garnies.

Les Romains avaient des places publiques, destinées aux marchés de bestiaux, dans les lieux les plus spacieux de leurs villes, et presque toujours aux extrémités.

Les Hébreux tenaient ces marchés, ainsi que leurs assemblées publiques, aux portes des villes.

(*G.*)

DES MAISONS DE CAMPAGNE DES ROMAINS.

Dans les premiers siècles de la république, les *Villæ* des Romains (maisons des champs) étaient très simples, petites et convenables aux mœurs de ce peuple guerrier et à l'exiguité de ses fermes; mais, lorsque son empire se fut étendu et que de simples citoyens possédèrent de grands domaines, les *villæ* s'agrandirent et s'embellirent.

Elles se divisaient ordinairement en trois parties : l'*Urbana* ou *Prætorium*, la *Rustica* et la *Fructuaria*. La première contenait le logement du maître; la seconde, la cuisine, l'habitation des domestiques de culture, les étables, etc. On plaçait dans

la dernière les celliers, les greniers à blé et à fourrage.

« Bâtissez, disait Caton, de manière que » votre maison n'ait pas besoin d'une ferme, » ni votre ferme d'une *villa*. »

Palladius veut qu'un édifice soit proportionné à la valeur de la ferme et à la fortune de son propriétaire, afin que si, par malheur, il venait à être détruit, le produit d'une ou de deux années, au plus, de la ferme sur laquelle il était placé pût suffire pour le reconstruire.

(*II.*)

DES PROCÉDÉS EMPLOYÉS POUR LA CONSERVATION DES RÉCOLTES.

Les Romains conservaient, en partie, leur blé dans de grandes Urnes ou Jarres (*).

(*) M. Tessier, à l'important article *Conservation des grains*, de l'Encyclopédie méthodique,

On faisait aussi usage, en Italie, de greniers souterrains (*horrea defossa*), dans

dit (j'ignore sur quel fondement) que ces jarres avaient jusqu'à *huit à neuf pieds de hauteur et dix à douze pieds de diamètre.* Je n'ose pas déterminer, comme il l'a fait, leur contenance, qui me paraît, au moins, susceptible d'être contestée.

N'y aurait-il pas ici confusion entre les *jarres* et les *chambres* ou *compartiments*, qui en tenaient souvent lieu et dont les parois pouvaient, en effet, avoir l'adhérence et l'imperméabilité des vases de terre, au moyen de l'emploi de l'*amurca* combiné avec la poussière de marbre ou le sable? — Il est difficile de comprendre comment on aurait pu réussir à mouler d'une seule pièce, et surtout à cuire, des vases de douze pieds de diamètre. — Quant à la hauteur de huit à neuf pieds, elle est plus facilement explicable, quoique Winkelmann n'estime pas au dessus de quatre à cinq palmes (trois pieds à trois pieds et demi) la plus grande élévation des vases antiques recueillis dans les cabinets des amateurs. On fabrique, de nos jours, en Crimée, des vases dans lesquels ceux qui sont chargés de les nettoyer peuvent se tenir debout et dont la hauteur n'est pas moindre de six à huit

lesquels le blé était entouré de planches. Il était défendu de bâtir aux environs, à moins

pieds ; mais ces vases sont formés de plusieurs pièces qui reçoivent séparément un premier degré de cuisson, pièces qu'on réunit, avant de donner le dernier feu, pour en souder toutes les parties. Peut-être les Romains employaient-ils le même procédé dans les cas mentionnés par M. Tessier.

On parvient à modeler, en France, dans l'ancien Limousin (à *Magnac* et à la *Souterraine*), de grands vases appelés *Ponnes*, employés habituellement pour faire les lessives. On leur donne trois et même jusqu'à quatre pieds de diamètre. Ces vases, de couleur presque noire, sont minces et fragiles ; mais on les conserve pendant long-temps intacts, en les enveloppant d'un revêtement de briques.

Je n'ai pas connaissance qu'il soit parvenu, en Europe, des vases chinois, en porcelaine, d'une plus grande dimension que les vases de terre du Limousin. Au reste, les savantes recherches de M. Alexandre Brongniart et la belle collection, rassemblée par ses soins, à Sèvres, dans le musée spécial de la fabrique royale de porcelaine, ne tar-

que ce ne fût à une distance de plus de cent pieds, et ordonné de démolir, de crainte d'incendie, les constructions qui pouvaient se trouver dans ce rayon.

Varron, Columelle, Pline, Hirtius nous apprennent que les Cappadociens, les Thraces, les Espagnols, les Africains enterraient leurs blés dans des fosses ou puits appelés *Syres*. La même chose se pratiquait chez les Phrygiens, les Scythes, les Hircaniens, les Perses, etc.

Ces greniers souterrains furent inconnus des Égyptiens, les inondations du Nil s'opposant à leur établissement. Cependant, dès les siècles les plus reculés, ils eurent leurs greniers publics. Ils furent adoptés assez tard en Grèce. On apprend, par ce que dit Hésiode, qu'on avait commencé à serrer les blés, avec l'épi, dans des vases de terre ou dans des corbeilles ; on prétendait qu'ils

deront pas à jeter une vive lumière sur cette question.

pouvaient se conserver ainsi pendant plus de cinquante ans.

Lorsque les Romains destinaient des bâtiments, ou des parties de bâtiments, à la garde et à la conservation des grains, on enduisait, pour les préserver des charançons, des rats, etc., les murs d'un mortier composé d'*amurca* mêlé de poussière de marbre, ou, au moins, d'argile pétrie avec des balles de blé. Ils aspergeaient aussi le froment avec de l'*amurca*, qui, ainsi que je l'ai dit (21), se composait de nitre et de lie d'huile d'olive, et dont ils faisaient un grand usage.

(*J.*)

DES FRAIS DE GESTION DES PROPRIÉTÉS RURALES.

Columelle établit qu'une ferme de deux cents *jugera* devait occuper deux laboureurs et six bouviers, c'est à dire trois par laboureur. Il est présumable que ces ouvriers

étaient des esclaves appartenant au maître ainsi que le bétail, et que le *Politor* n'était tenu qu'à leur entretien. Les fermiers ou colons suivaient, pour la culture, la direction qui leur était donnée par le propriétaire. — Les enfants étant élevés dans la pratique de leurs pères, les mêmes procédés se perpétuaient avec facilité.

Il était accordé, par jour, à chaque ouvrier, trois ou quatre livres de douze onces (36 à 48 onces) de pain, selon que le travail à exécuter était plus ou moins dur; à ce pain on ajoutait une mesure de vin. Pendant les trois mois qui suivaient les vendanges, on leur distribuait un vin faible appelé *Lora*; c'était une espèce de *Piquette*, ou de demi-vin, comme on en fabrique de nos jours, en versant sur la grappe retirée du pressoir une certaine quantité d'eau après que le vin nouveau a été tiré. — Les distributions variaient selon les saisons et s'élevaient, par an, de 8 à 10 *quadrantales* (*).

(*) Le quadrantal, égal à sept setiers, était la

On ajoutait au pain et au vin un peu de bonne chère (*Pulmentarium*); par exemple, des olives, du poisson salé, etc., et, en outre, un *Sextarius* (*) d'huile par mois, et un *Modius* de sel par an.

Chaque individu recevait, tous les deux ans, une Tunique, une *Saie* (*sagum*)(**) et une bonne paire de chaussure.

Un esclave qui coûtait à son maître 1500 f. de prix originaire lui revenait à environ 180 francs par an, indépendamment de sa nourriture et de ses vêtements.

même mesure que l'*Amphore*, qui contenait quatre-vingts livres pesant. L'*Urne* (moitié de l'amphore) se divisait en quatre *coupes*.

(*) Le *Sextarius* (setier), mesure des choses liquides, contenait la sixième partie du Conge (*congius*), un peu plus de la chopine, ancienne mesure de Paris. L'*Hémine* était le demi-setier.

Le *Modius* (boisseau) formait la troisième partie de l'amphore ou quadrantal; il s'employait pour les choses sèches.

(**) La Saie (*sagum*) était, à proprement par-

(*L.*)

DU COMMERCE ET PARTICULIÈREMENT DU COMMERCE MARITIME DES ROMAINS ET DES GRECS.

« Le mépris des Romains pour le commerce, dit M. de Pastoret, était né avec leur patrie.

» Romulus avait pensé que la guerre et l'agriculture sont les seuls arts dignes des hommes libres. Servius, cherchant à unir

ler, l'habit militaire des Romains ; elle était le symbole de la guerre, comme la toge celui de la paix. Le *Sagum* n'avait point de manches ; c'était une espèce de manteau court, s'attachant avec une agrafe.

Les Gaulois avaient aussi leur saie garnie de manches et assez semblable à la tunique des Romains. Elle a été renouvelée dans les *Blouses*.

Les Germains et les Espagnols portaient aussi des saies.

La tunique, sans la toge, était l'habillement ordinaire des dernières classes de la population.

les peuples voisins par un lien commun, voulut qu'on se réunît à Rome, chaque année, pour y tenir une foire, exercer le commerce et offrir ensemble des sacrifices. Avant le règne de ce prince, *Ancus-Marcius* avait fondé le port d'*Ostie*. »

Les plus gros bâtiments y étaient (selon Lévesque) déchargés dans ce port, et les marchandises transportées à Rome sur des alléges; les bâtiments légers remontaient le fleuve.

Le même Lévesque pense, ou que Rome fut fondée et protégée par une nation respectable, ou que, née faible au milieu des nations encore faibles elles-mêmes, et par conséquent dans une très haute antiquité, elle s'agrandit comme ces nations avec le temps, en s'adjoignant les peuplades qu'elle subjuguait et qui ont perdu jusqu'à leur nom.

La fondation du port d'Ostie, et le traité conservé par Polybe entre les Romains et les Carthaginois, lui ont fait soupçonner qu'une des grandes causes de la richesse des

Romains sous leurs rois fut le commerce maritime sur les côtes de la Sicile et de l'Afrique, et qu'ils le partageaient avec les Étrusques.

Quoi qu'il en puisse être, ils connaissaient mal encore, au VIe siècle de la république, toutes les relations, toute l'importance du commerce maritime.

« Jamais ils ne s'emparaient des vaisseaux » des peuples nouvellement soumis; ils les » livraient à leurs alliés, ou se contentaient » d'exiger qu'une partie fût livrée aux flam- » mes.— Scipion fit brûler, en présence des » Carthaginois, cinq cents *Trirèmes* (*), dont » il venait de les dépouiller.

(*) Les Trirèmes étaient des galères à cinq rangs de rames qui servaient principalement pour la guerre.

Les anciens faisaient usage d'un grand nombre de petits navires qu'ils distinguaient par une dénomination qui rappelait leur destination habituelle. Ceux qui étaient employés au transport des grains s'appelaient *Naves annotinæ*, navires de l'*Annone*. Quoique la plupart de ces navires portassent des voiles, comme l'usage de la boussole

» Devenus maîtres de la Sicile, ils com-
» mencèrent à mieux apprécier les avan-
» tages du commerce, et lorsqu'ils se virent
» obligés d'aller chercher, au dehors, le blé
» qui devait assurer leur nourriture, ils eu-
» rent alors des citoyens chargés spéciale-
» ment de cette entreprise (*Frumentarii*),
» sous la surveillance d'un magistrat qui
» avait l'inspection générale des vivres et
» des consommations, le Préfet de l'*An-*
» *none*.

» César se déclara l'appui des marchands
» utiles, tandis qu'il mettait à contribution

était inconnu, la navigation se dirigeait plus spécialement par le secours des rames. — La flotte qui venait d'Alexandrie (*Classis Alexandrina*), et dont la destination était d'apporter les blés de l'Égypte, se composait, en grande partie, de l'espèce de navires appelés *Naves annotinæ;* elle jouissait du privilége d'entrer dans le port avec un pavillon nommé *Supparum*. On avait soin de faire annoncer son arrivée, toujours impatiemment attendue, par des vaisseaux qui la précédaient (*Naves tabellariæ*).

» ceux qui n'avaient pas ce caractère; ainsi, » il établit deux Ediles pour l'approvision- » nement des blés, et des magistrats nommés » *Episcopi* furent chargés de veiller sur le » pain et sur les comestibles. » (Pastoret.)

Les lois d'Athènes tendaient à attirer, des pays étrangers dans la république, une quantité suffisante de grains, à les ménager avec économie lorsqu'ils étaient arrivés, et à ce qu'il ne se commît aucun abus de nature à en augmenter le prix.

Le commerce des grains, au port du Pirée, était exempt de tout péage, de tout impôt et de toutes charge et redevance publics.

Il était permis à tous les habitants d'Athènes, citoyens ou étrangers, de fréter tel nombre de vaisseaux que bon leur semblait pour le commerce des grains, pourvu que le tout fût amené au port de Pirée, pour les provisions de la ville; il leur était défendu d'en conduire ailleurs, sous peine de confiscation du vaisseau et de la marchandise; mais chacun était libre de faire le

même commerce pour le lieu de sa résidence, sous la condition de faire sa déclaration devant les magistrats et d'en retirer acte.

Lorsque ces grains étaient arrivés dans les marchés publics, chaque citoyen pouvait en acheter la quantité nécessaire à sa subsistance et à celle de sa famille pendant le cours d'une année. Ce qui se trouvait chez lui au delà de cette provision était confisqué.

Quand les approvisionnements particuliers étaient assurés, les magistrats payaient des deniers publics ce qui restait et le conservaient dans les magasins pour être distribué, à juste prix, au peuple, dans les temps de disette, ou lorsque les marchands voulaient vendre trop cher.

(*M.*)

De la condition des colons et de celle des esclaves chez les Grecs.

J'ajouterai, à ce que j'ai dit sur la condi-

tion des esclaves et des colons chez les Romains, quelques explications puisées dans L. Reynier et qui feront connaître, à cet égard, les usages des Grecs :

« Les Athéniens pouvaient donner la liberté à leurs esclaves, soit pendant leur vie, soit par disposition testamentaire ; mais les individus libérés de leurs fers n'obtenaient que la condition des domiciliés. Pour acquérir le rang de citoyens, ils étaient astreints aux mêmes formalités que ceux-ci. Une des tribus devait consentir à les adopter, et il fallait que son choix fût confirmé par une assemblée générale d'au moins six mille citoyens et motivé sur des services importants rendus à la patrie. Cette faculté même n'était applicable qu'aux esclaves nés libres et tombés, par évènement, dans l'esclavage ; l'esclave-né en restait exclu.

» L'homme attaché à la glèbe cultivait héréditairement les champs qui l'avaient vu naître, et, sans en être propriétaire, il ne pouvait pas en être séparé...

» A Lacédémone, la classe essentielle-

ment laborieuse était celle des Ilotes et des Messéniens ; ils étaient dans un état de servage réel, mais bien distinct de l'esclavage. Attachés à la glèbe, ils cultivaient la terre pour le compte de leurs maîtres; sous ce rapport, leur condition était supportable.

» Suivant Pausanias et Myron, ils étaient tenus de porter à Sparte la moitié de toutes leurs récoltes. On ne sait pas, d'ailleurs, s'ils transmettaient héréditairement à leurs enfants les droits, dont ils avaient joui, à la culture d'un terrain déterminé, ce qui aurait formé un genre de propriété subordonnée, analogue à la condition des *Fellahs* d'Égypte. »

Les anciens qui ont écrit sur la république de Lacédémone ont gardé, à l'imitation des Spartiates, un silence absolu sur les pratiques économiques qui y avaient prévalu.

NOTICE CHRONOLOGIQUE.

—

Ayant cité souvent la Bible et les poèmes d'Homère, je donnerai ici, pour mieux faire apprécier le degré d'antiquité des découvertes qui intéressent l'agriculture, une courte notice chronologique. Elle facilitera un rapprochement nécessaire entre les époques qui appartiennent à l'histoire sacrée et celles qui concernent spécialement l'histoire profane.

Je remonte, pour l'histoire sacrée, au temps de la naissance d'Abraham, en suivant, d'après le président Hénault, le texte Samaritain jusqu'à la naissance du prophète Samuel. Postérieurement à cette époque, les dates de l'histoire sacrée et de l'histoire profane sont rattachées au même calcul. Je me suis borné, d'ailleurs, à relater un très

petit nombre d'époques depuis l'établissement de la république romaine, parce qu'il devient plus facile, alors, de suivre et de classer les évènements historiques et les progrès de l'agriculture.

Histoire sacrée avant Jésus-Christ. Texte samaritain.	Histoire profane avant Jésus-Christ.
2101.	2207.
Naissance d'Abraham.	Première dynastie des empereurs de la Chine.
	2174.
	Règne de Ninus, roi d'Assyrie.
	2040.
	Mœris, roi de Thèbes et de Memphis.
1820.	
Pharaon confie à Joseph le gouvernement de l'Égypte.	
1811.	
Jacob envoie ses enfants en Égypte.	

1843 à 1654.
Temps où vivait Job.

1676.
Naissance de Moïse.

1596.
Passage de la mer Rouge.

1139.
Naissance du prophète Samuel.

1722.
Règne de Sésostris.

1591.
Cécrops passe d'Égypte en Grèce.

1209.
Prise de Troie.

1122.
Commencement de la dynastie des Tcheou en Chine.

Années avant J.-C.

1059. Règne de David.
1019. Règne de Salomon.
980. Mort de Salomon.
925. Naissance de Lycurgue.
907. Époque où vivait Homère.
785. Règne de Sardanapale en Assyrie.
776. Première olympiade.
753. Fondation de Rome.
747. Commencement de l'ère de Nabonassar.
606. Règne de Nabuchodonosor.
594. Solon est fait archonte d'Athènes.

576. Cyrus fonde l'empire des Perses.
551. Naissance de Confucius.
534. Règne de Tarquin le Superbe.
509. Fondation de la République Romaine.
336. Règne d'Alexandre le Grand.
264. Première guerre punique.
31. Bataille d'Actium et commencement du règne d'Auguste.

NOTES

RELATIVES A LA PREMIÈRE ÉPOQUE.

—

(1)

(Époque où l'on peut commencer à accorder quelque confiance à leurs historiens..... Page 11.)

« L'histoire de la Chine remonte, par la chronologie la plus sûre, jusqu'à une éclipse observée » 2155 ans avant notre ère vulgaire, et vérifiée par » les mathématiciens missionnaires qui, envoyés » dans les derniers siècles, chez cette nation inconnue, l'ont admirée et l'ont instruite.

» Les Chinois ont joint l'histoire du ciel à celle » de la terre, et ont ainsi justifié l'une par l'autre. »

VOLTAIRE.

L'éclipse mentionnée par Voltaire est postérieure de moins d'un siècle et demi à la grande inondation causée par l'obstruction subite des fleuves de la Chine. Celle-ci commença l'an 2278, et finit l'an 2277 avant notre ère, antérieurement à celle qui eut lieu sous Ogygès, roi de l'Attique, et à celle de Deucalion.

Ces deux inondations avaient été précédées également par la grande alluvion appelée le Typhon que l'on suppose avoir exercé ses ravages 2293 ans avant J.-C., mais qui est peut-être contemporaine de celle dont les Chinois ont conservé le souvenir.

Selon le texte samaritain, le déluge remonte avant J.-C., à 3044 ans; selon les Indous, à 3102 ans; le commencement très incertain de l'empire chinois, à 3182 ans.

Le terme moyen de ces trois indications, susceptible de controverse, placerait le déluge l'an 3076 avant notre ère (*), époque de laquelle dateraient

(*) L'année 1837 sera la 6550e de la période julienne, ce qui porte à 4713 les années écoulées avant J.-C., et à 2584 leur nombre depuis l'ère de Nabonassar, qui coïncide (à six années près en plus) avec l'époque contestable de la fondation de Rome. Ce calcul fournirait un intervalle de 4913 ans depuis le déluge, évaluation qui revient exactement au

les premières notions traditionnelles sur les plus anciennes populations.

Les premières traces de renseignements historiques recueillis PAR ÉCRIT, en Égypte, remontent aussi à une haute antiquité. Champollion le jeune a découvert plusieurs PAPYRUS égyptiens datés et écrits 1872 et 1571 ans avant J.-C.

Il résulte d'un mémoire lu par M. Dureau de la Malle, à l'Académie des sciences, que l'usage de l'écriture et du papier, employé en Égypte, dès l'époque que je viens de rappeler, a passé chez les Grecs au xe ou IXe siècle avant J.-C. (temps où vivait Homère), et que les hommes instruits se sont servis, dès cette époque, de ce moyen pour transmettre leurs pensées; enfin, que les fragments conservés chez les auteurs grecs, des anciennes histoires de la Chaldée, de la Perse et de l'Inde, sont extraits de livres écrits et non uniquement de traductions orales.

terme moyen de 3076 ans avant notre ère, spécifié dans la note ci-dessus.

Selon de Laplace (*Système du monde*), les astronomes ne croient pouvoir faire reposer des calculs ayant quelque précision que depuis les observations faites, à Babylone, sur trois éclipses de lune, dans les années 719 et 720 avant l'ère chrétienne, sous le règne de ce même Nabonassar.

(2)

(Les terres qu'on voulait couvrir du fertile limon que les eaux déposent... Page 13.)

« Les terres d'alluvion ont une fertilité inépui-
» sable : on voit une même quantité de semence
» offrir, chaque année, un même produit des ré-
» coltes. »

GIRARD, *Description de l'Égypte.*

Pline, Columelle et plusieurs autres anciens écrivains ont prétendu que le blé, en Égypte, dans une partie de la Sicile, dans la Bétique, la Campanie, etc., rendait cent pour un et même au delà; mais Cicéron qui avait été préteur en Sicile, et par conséquent à même d'être bien informé, ne portait qu'à dix pour un le *produit net* du froment dans le territoire des Léontins, un des plus fertiles de cette île. (Voy. Goguet.)

D'après Niebühr et Forskal, on regarde, en Égypte, comme fort belle, une récolte de quinze pour un. Dans les champs voisins de l'Euphrate et du Tigre, elle s'élève à vingt pour un. Ce froment,

arrosé par artifice, ne vaut pas celui qui est arrosé par la pluie, et une récolte de vingt pour un à Bagdad ne représente qu'une récolte de quinze pour un à Erbil. Un semblable produit s'obtient, en France et en Angleterre, dans les terres fertiles bien amendées et bien cultivées; mais rarement on récolte au delà.

Il y a donc lieu de mettre en doute ce qu'on a rapporté du produit *ordinaire* de la culture du froment dans les temps anciens. Probablement, on aura souvent confondu ce grain avec le DURRA ou DOURO (*holcus sorgho*), espèce de grand millet cultivé encore en Arabie. Ainsi, lorsqu'Isaac moissonnait au centuple, on peut croire qu'il avait semé du *Durra* et non du froment.

Un grain de cette précieuse céréale, planté isolément en terrain fertile, peut, sans contredit, en produire plusieurs centaines et même plus de mille; mais il faut toujours distinguer les résultats de quelques expériences partielles, de ceux qu'on obtient lorsqu'on opère en grand, d'après des procédés économiques et expéditifs. Avant que le produit du grain qui fournit le plus de tiges et les plus beaux épis soit parvenu à maturité, que d'épreuves n'a-t-il pas à subir! Une partie seulement échappe aux intempéries des saisons, aux insectes, aux maladies, ou à la voracité des oiseaux; vient

ensuite le déchet qu'entraîne la récolte. D'ailleurs, tous les grains semés ne lèvent pas (*).

Il en est de la prétendue fécondité générale de la terre, dans les temps anciens, comme de la longévité des hommes. L'ordre admirable que nous voyons établi, dans la nature, par le souverain Créateur, pour la durée des plantes et des arbres, selon leur espèce, ainsi que pour celle de la vie des animaux et de tous les êtres organisés, est également applicable à l'homme dont la puissance de vitalité est, à peu près, égale à quatre ou cinq fois le temps consacré à sa croissance et au développement de ses facultés. La durée de son existence n'a pu subir d'autres modifications sensibles que celles qui

(*) Ayant semé, en 1820, dans un coin de mon potager, *soixante grains* d'une variété de froment de mars dont je désirais faire l'essai, *trente-deux grains* seulement levèrent; quelques uns des grains levés fournirent jusqu'à quatre-vingt-dix tiges et plusieurs de ces tiges cent grains par épi; les moineaux ravagèrent cette petite plantation dès que le grain fut formé. Pour en sauver une partie, je fus forcé de couper les tiges à mesure qu'elles commençaient à jaunir. Le produit de ma récolte, semé, l'année suivante, dans un champ de blé de mars que je cultivais déjà, ne se fit pas remarquer par plus de fécondité que ce dernier.

résultent de la fécondité naturelle ou artificielle de la terre, de la qualité des aliments dont il fait usage, de la salubrité et de la température du climat. De nos jours, il y a encore de rares exceptions à la règle générale. Si on a cru qu'elle avait changé, c'est qu'on n'a pas assez fait attention aux différences qui se sont succédé dans la manière de calculer la durée du temps, et aux divergences, ainsi qu'à l'incertitude, des traditions recueillies et expliquées selon les croyances religieuses.

(3)

(Engagèrent à faire de ceux-ci (des animaux) un objet d'adoration..... Page 20.)

Pythagore, Empédocle et leurs disciples prétendaient qu'il n'était pas permis aux hommes de tuer les animaux, non seulement pour les faire servir à leur nourriture, mais encore pour les offrir aux dieux. L'opinion qu'ils se formaient de la métempsychose, ou transmigration des ames, était le fondement de cette doctrine.

Selon Xénophon, on ne mangeait pas encore en Grèce la viande des animaux au temps de Tripto-

lème. On a commencé à les tuer par principe de religion et pour offrir aux dieux des victimes qu'on supposait devoir leur être agréables, comme on leur a, quelquefois, sacrifié des victimes humaines.

Les anciens Romains nommaient le bœuf le compagnon des travaux de l'homme, *humano generi laborum socius*.

Les Chinois, qui n'emploient pour la culture des terres que le bœuf ou le buffle, font peu de cas de la chair de ces animaux.

(4)

(Cet instrument (l'*araire des premiers âges*) soulève la terre plutôt qu'il ne la retourne..... Page 23.)

Le général anglais Beatson a vu un Indien, revenant de son travail, assis sur un petit taureau, trotter gaîment vers sa demeure, portant, dans chaque main, une charrue reposant sur ses cuisses.

La destination de ces charrues, ainsi que de

celles dont les Chinois font usage, est de briser et d'émietter la terre et non de la renverser. Elles agissent, à peu près, comme le scarificateur, ou la herse de fer.

Ce n'est pas, d'ailleurs, par une seule opération que les charrues indiennes et chinoises opèrent les étonnants effets qui ont fixé l'attention des voyageurs. Tout le secret consiste en de petites opérations souvent répétées, et qui, avec le temps, surmontent les plus grandes difficultés.

Ainsi, selon le docteur Buchanan, pour semer le riz en terrain sec, on donne cinq labours; après le cinquième, le champ est fumé, puis labouré encore deux fois.

Pour le riz appelé *navaro*, la terre est labourée dix fois.

Les Chinois distinguent plusieurs variétés de riz et règlent les procédés de culture d'après leurs différentes qualités. L'empereur Kien-Long cite, dans son éloge de la ville de Moukden, le riz sec, le riz glutineux, le riz blanc et le riz rouge, le riz au petit grain et le riz au gros grain et bien rempli, comme fournissant une nourriture non moins abondante que le froment.

La charrue indienne, dont la légèreté frappa le général Beatson, rappelle celles qui étaient en usage dans l'origine de l'agriculture et dont le type s'est, en quelque sorte, conservé dans plusieurs

départements du midi et du centre de la France. Celles que les Grecs employaient n'étaient pas moins légères. Ils en distinguaient de deux sortes : l'une simple, l'autre composée. La charrue simple était faite d'une seule pièce de bois recourbée. L'extrémité qui pénétrait dans la terre formait le *sep ;* l'autre se relevait en forme de crochet auquel on attelait un bœuf ou un âne. Les Égyptiens révéraient ce dernier animal, parce que, dit Plutarque, jadis, en une grande sécheresse, il leur montra l'endroit où il y avait une fontaine.

La flèche et les manches ajoutés à la charrue, ou plutôt à l'araire simple, constituaient la charrue composée en usage en Grèce. Hésiode conseille à son frère Persès, à qui il adresse ses instructions, d'avoir les deux espèces de charrues et d'employer le laurier, ou l'orme pour le timon, et le chêne vert pour le manche.

Les anciens araires n'en avaient généralement qu'un qui servait au laboureur à imprimer, d'une main, au soc, la direction nécessaire, tandis que, de l'autre main, il tenait, soit un maillet ou une espèce de hache qui lui servait à briser les mottes, soit un *Curoir* pour remplir le même but et détacher la terre qui s'attachait au soc.

Strutt, dans son Angleterre ancienne, donne la figure d'une charrue simple anglo-normande. Elle est sans roue et à un seul manche tenu par le la-

boureur portant de la main gauche une hache qui remplace le *Curoir*, appelé en anglais *Plough-staff*.

M. le comte de Lasteyrie a reproduit la figure de plusieurs charrues anciennes dans l'intéressante *Collection de machines, etc., employées dans l'économie rurale, domestique et industrielle, publiée par lui en* 1820. Dix planches y sont consacrées à la reproduction des premiers instruments de culture et d'économie domestique des anciens. J'invite ceux qui désirent bien connaître les premiers procédés de culture à consulter la savante et curieuse dissertation jointe à ces planches, ainsi que celles qui y font suite et qui sont relatives au battage des grains et à la fabrication du vin.

Les Romains attelaient, le plus habituellement, les bœufs par le cou, ou par les épaules. Columelle prétend que ces animaux ont plus de force de traction lorsqu'ils sont ainsi attelés que lorsqu'ils sont attachés par les cornes, parce qu'ils agissent avec toute la masse de leur corps et leur poids entier. En Grèce et dans les Alpes, on les attachait par les cornes. L'aiguillon n'était pas le seul stimulant employé pour hâter leur pas ; on se servait aussi de fouet.

(5)

(La forme que les modernes ont adoptée pour la leur (*la Bêche*)..... Page 28.)

Le Pic, la Houe, le Hoyau, les Crochets sont les mêmes instruments modifiés, comme la Pelle, le Lichet, la Bêche et le Hochepied.

La Houe fourchue et le Hoyau (*Ligo*) portaient aussi chez les Romains le nom de *Mara*, conservé par nous sous le nom de *Mare*. (MONGEZ, *Mémoire sur les instruments d'agriculture des anciens.*)

La Faux était employée par les Égyptiens et par les Africains pour couper leurs blés.

Au rapport de Palladius, les Gaulois qui habitaient les plaines se servaient d'un procédé plus expéditif; ils faisaient la moisson avec un seul bœuf attelé à une voiture qu'ils poussaient devant eux au lieu de la traîner. Cette espèce de tombereau, dont on a voulu, il y a quelques années, reproduire l'u-

sage, était porté sur deux petites roues (*). Les bords formés de planches s'inclinaient en dehors pour agrandir l'espace vers le haut. Sur le devant, des planches moins élevées étaient garnies de petites dents peu espacées et recourbées. On attachait le bœuf par derrière, la tête tournée du côté de la voiture, qui se terminait par des brancards très recourbés, semblables à ceux des litières. Le conducteur poussait le bœuf en avant. Les épis, saisis par les dents formant râteau, tombaient dans la voiture. Ce procédé s'employait lorsqu'on croyait n'avoir pas besoin de la paille du blé qui se brûlait et dont la cendre, répandue sur le sol, servait d'engrais.

(6)

(Les procédés de culture y restèrent (en Amérique) presque semblables à ceux de l'enfance du monde..... Page 28.)

J'ai pris, pour principal guide de ce que je

(*) M. le comte de Lasteyrie a entrepris de figurer ce chariot dans l'ouvrage déjà cité.

dis ici sur les anciens habitants de l'Amérique, l'Histoire du Pérou, par l'Inca Garcilasso de la Vega (*).

Quelques extraits des chapitres qui traitent de l'agriculture et des arts des Péruviens justifieront le texte de mon discours :

Les Indiens avaient plusieurs mines de fer qu'ils appelaient *Quillay ;* mais ils ne savaient pas les utiliser, puisqu'au lieu d'en former des outils pour leur travail ordinaire, ils faisaient ceux-ci de certaines pierres fort dures, jaunâtres ou vertes, qu'ils polissaient à force de les frotter ensemble et qu'ils estimaient beaucoup à cause de leur rareté. Ils ne savaient pas, non plus, faire des marteaux ni les emmancher ; ils se servaient, à leur place, de certains outils composés d'un alliage de cuivre et de laiton... Ils n'avaient ni limes, ni burins, ni même de soufflets propres à la forge. Quand ils voulaient fondre quelque métal, ils n'en venaient à bout que par le moyen de leur souffle, qu'ils

(*) J'ai cru rester dans mon sujet, en retraçant les usages qui existaient en Amérique lors de sa découverte par les Espagnols. La civilisation, la culture et les arts peu avancés de cette contrée peuvent servir à représenter ce que les uns et les autres devaient être, il y a quelque mille ans, dans les parties de notre globe les plus anciennement connues et habitées.

poussaient à travers des tuyaux de cuivre plus ou moins longs, selon que la coulée de fonte était grande ou petite. Ces tuyaux se rétrécissaient vers l'une des extrémités, où il n'y avait qu'un petit trou, afin que le souffle sortît avec plus de violence... ; n'ayant ni pincettes, ni tenailles pour retirer le métal du feu, ils employaient, à cet effet, un bâton ou une verge de cuivre; amenant ainsi le métal sur un monceau de terre humectée, ils le retournaient alors de tout côté, jusqu'à ce qu'il devînt froid et maniable.

Les charpentiers du Pérou n'avaient à leur usage que la hache et la doloire, qui étaient de cuivre ; ils ne connaissaient ni la scie, ni le ciseau. Après avoir coupé le bois, ils le blanchissaient, à force de le ratisser, avant de l'employer aux bâtiments. La charpente se liait avec des attaches faites de jonc.

Les maçons taillaient les pierres au moyen de certains cailloux noirs appelés *hihuana*, avec lesquels ils brisaient ces pierres plutôt qu'ils ne les taillaient ; le transport s'exécutait à force de bras.

Les aiguilles se remplaçaient par des épines fort longues qui croissent dans le pays ; ces mêmes épines servaient aux Péruviens à faire des peignes pour arranger leurs cheveux... Les dames du sang

royal faisaient usage de miroirs d'argent poli; celles d'un rang inférieur en avaient de laiton ou de cuivre.

. . . . . Les ingénieurs ouvraient des canaux partout où l'on pouvait défricher des terres. Leur situation sour la zone torride fait qu'elles ont un extrême besoin d'être humectées : aussi les Péruviens ne semaient jamais le maïs sans les arroser ; ils en agissaient de même à l'égard de leurs pâturages... On voit encore aujourd'hui des vestiges de ces canaux qui furent presque entièrement détruits à l'arrivée des Espagnols.

Après avoir creusé des canaux, ils aplanissaient les champs, afin que ceux-ci fussent mieux arrosés. Pour niveler la superficie des tertres dont le terroir était bon, ils construisaient des plates-formes en élevant et disposant les terres par étage au moyen de murs..... Les Incas prenaient tant de soin d'augmenter le nombre des terres labourables , qu'en divers endroits ils faisaient venir un canal de quinze ou vingt lieues, pour l'irrigation de fort petits champs.

. . . . . Il ne se passait pas d'année qu'on ne semât les terres propres à porter le maïs : elles

étaient arrosées et fumées avec tant de soin, qu'elles produisaient toujours.

. . . . Il y avait, dans chaque ville, des hommes chargés expressément de faire valoir la terre des pauvres, des orphelins et des veuves. Ils la labouraient, la semaient et en faisaient la récolte; mais, avant de procéder au labourage, les préposés à la direction de ces travaux montaient, à nuit close, sur des tours destinées à cet usage, et, après avoir sonné la trompette, ils faisaient à haute voix cette annonce : *On commence demain à labourer les terres des impotents; c'est pourquoi les personnes qui y ont quelque intérêt en sont averties, afin qu'elles aient à s'y trouver...* Si les pauvres et les orphelins n'avaient ni maïs ni autre graine à semer, on leur en fournissait des magasins publics.....

. . . . . Le soc des charrues consistait en un morceau de bois de la longueur du bras, plat par devant et rond par derrière, ayant quatre doigts de large et une assez bonne pointe pour entrer bien avant dans la terre. Ce soc s'étançonnait vers le milieu avec deux pieux, et mettant le pied sur le soc, à force de le presser, le laboureur l'enfonçait jusqu'à l'étançon. Les femmes aidaient presque toujours les hommes dans ce travail, qui se faisait par troupes; elles chantaient avec eux et tâchaient de s'accorder

ensemble quand il fallait répéter le mot *haylli*, refrain de leurs couplets à la louange du soleil et de leurs rois, et qui signifie *triomphe* dans la langue générale du Pérou.

. . . . Les terres étaient fumées pour les rendre plus fertiles, et dans tout le pays de Cusco (capitale du Pérou) de même que dans la plupart des lieux de montagne, on employait, à cet usage, des excréments humains, qui se ramassaient avec grand soin, pour les faire sécher et les réduire en poudre... On semait des *Papas* (*) et d'autres légumes dans tout le pays de *Callao*, où il ne croît point de maïs à cause de la froideur du climat.

Sur la côte de la mer depuis *Arequepa* jusqu'à *Taracapa*, distance de plus de deux cents lieues, les Péruviens n'employaient d'autre fiente que celle des oiseaux, qui se tiennent en nombre infini dans les îles désertes de la côte, dont ils blanchissent tellement le sol, par leurs excréments, qu'on le croirait de loin couvert de neige.

(*) *Le Papas* est le fruit du *papayer*, qui appartient à la famille des *Cueurbitacées*; le fruit est bon à manger, confit dans le vinaigre ou au sucre; il a la forme d'un petit melon. On peut faire des cordages avec l'écorce du papayer.

Les rois Incas avaient défendu, sous peine de mort, de tuer ces oiseaux dans les îles, ou au dehors..... L'Inca désignait les provinces qui pouvaient disposer de la fiente d'oiseaux dont ces îles étaient couvertes.... Dans les contrées d'*Atica*, d'*Atilipa*, de *Villacorè*, de *Malla* et de *Chillea*, on engraissait la terre avec des têtes de sardines.

. . . . . S'il s'agissait d'arroser les terres où il y avait peu d'eau, chacun en recevait la quantité qui lui était nécessaire.

. . . . Lorsqu'on voulait moudre le maïs (*la Çara*), les femmes le mettaient sur une certaine pierre fort large; des hommes le broyaient avec une autre pierre en forme de demi-lune qui était au dessus de celle-là et qu'ils tenaient par les deux coins. On broyait les autres grains de la même manière. Ils se servaient de cette pierre comme d'un battoir de lessive ; elle écrasait le grain par sa pesanteur... ; ils composaient avec la farine du maïs, mais rarement, une espèce de bouillie qu'on appelait *api*. Lorsqu'on voulait séparer la farine d'avec le son, on l'étendait sur une pièce de coton : en remuant cette farine, la plus déliée s'attachait au coton, d'où le son s'écartait.

. . . . Les Indiens préparent encore leur bois-

son ordinaire en détrempant la farine de maïs dans de l'eau simple; on obtient, de cette boisson aigrie, d'excellent vinaigre.

Ils font, après le maïs, particulièrement cas de la *Quinna* ou *Quinoa* (*), avec laquelle ils préparent aussi une boisson fermentée.

(7)

(Lorsqu'on eut remarqué qu'une substance acide faisait gonfler la pâte... Page 34.)

Les Hébreux qui, des premiers, connurent l'usage de cet acide ou levain, l'appelaient *soer*.

(*) C'est la plante alimentaire par ses feuilles, ainsi que par ses graines aussi fines que celles du millet, dont la culture, essayée avec succès par M. Vilmorin, pourra, dans les terrains chauds et trop secs pour le riz, tenir lieu de cette plante. — Garcilasso de la Vega nous apprend qu'il avait tenté vainement de faire lever, en Espagne, les graines de *Quinoa*, tirées par lui du Pérou. Elles ont mieux réussi, postérieurement, dans les serres des jardins botaniques. — La *Quinoa* appartient à l'espèce appelée ANSERINE (en latin *Chenopodium*), dont les *Phytolacas* (qui comprennent le raisin d'Amérique), l'Épinard, l'Arroche et la Bette font partie; les tiges de beaucoup de plantes de cette famille fournissent, par l'incinération, une assez grande quantité de potasse.

Le pain dans lequel il entrait se nommait *zymi*, en grec ; *azimi* était le nom de celui qui n'était pas levé.

Pline parle du pain qui se faisait dans la Gaule et en Espagne par l'emploi de la levûre de bière, procédé qui le rendait plus léger que lorsqu'on se servait du levain ordinaire.

On ne peut assigner l'époque à laquelle on a commencé à mettre du sel dans le pain. — Plutarque se borne à dire : « Le pain est plus agréable au goût » quand on y met du sel. » — Dans le *Lévitique*, il est recommandé d'offrir le sel dans toutes les oblations, mais rien n'indique qu'on en mêlât dans le pain en le préparant (*).

(*) Les Égyptiens ont fait servir dans une haute antiquité le sel à la conservation des viandes et du poisson. Diodore dit que, dès le temps de Mœris, il y avait un nombre infini d'ouvriers dont l'unique occupation était de saler le poisson qu'on pêchait dans le lac creusé par les ordres de ce prince, non loin du désert de la Libye, lac aujourd'hui desséché et comblé, mais qui a conservé le nom de son créateur.

Le sel était employé dans toutes les offrandes faites par les Hébreux au Seigneur. —Le treizième verset du deuxième

On ignore donc si son emploi a précédé celui du levain, qui est fort ancien, puisque Moïse, en prescrivant aux Hébreux la manière dont ils devaient manger l'agneau pascal, leur défend l'usage du pain levé. Ailleurs, il remarque que les Israélites, quittant l'Égypte, mangèrent du pain sans levain, les Égyptiens ne leur ayant pas laissé le temps de mettre le levain dans la pâte.

Avant l'emploi du levain, le pain était très mince et en forme de galettes faciles à rompre. Il y en avait une espèce qui servait d'*assiette* pour manger les mets dont se composaient les repas.

(Pour plus de détail, sur l'art de faire le pain, consultez *Goguet.*)

(8)

(Telle fut l'origine de ce que nous appelons *Pâtisserie*..... Page 35.)

L'art de la pâtisserie n'est qu'une suite de l'art de la boulangerie.

chapitre du *Lévitique* porte : *Vous assaisonnerez avec le sel tout ce que vous offrirez en sacrifice.*

On ne trouve, dit Legrand d'Aussy, ni chez les Grecs, ni chez les Latins, aucune expression qui signifie un *pâté de chair :* celle qui pourrait le désigner davantage est l'*artocreas* de Perse ; mais on convient généralement que le poète satirique n'entend parler que d'un *hachis de viandes et de pain*, comme le prouvent les deux mots grecs dont est composé celui d'*artocreas*.

Les Hébreux faisaient des gâteaux sans levain, arrosés d'huile ; ils sont prescrits au chapitre 29 de l'*Exode*. Dès cette époque, on se servait de four pour cuire la pâte. Le *Lévitique* en fait mention.

Je n'ai pas compris le Beurre dans la nomenclature des substances que les Romains mêlaient à la pâte ou y ajoutaient. Le beurre leur était, en quelque sorte, inconnu ainsi qu'aux Grecs. Quelques uns de leurs voyageurs s'étaient bornés à en parler d'une manière peu exacte.

Hécatée, ancien écrivain grec, dit que les Phéniciens préparaient *une espèce d'huile* qu'ils savaient séparer du lait. Aristote n'en fait également mention que comme d'une substance imitant l'huile et qui était un des composants du lait ; mais il ne parle ni de la manière dont on le préparait, ni de son emploi. Hérodote fournit assez clairement les

procédés de sa fabrication. Pline dit que le beurre était un aliment des Barbares et le conseille seulement aux Romains comme un médicament utile dans plusieurs maladies. Il est encore peu employé dans une partie de l'Italie où, d'ailleurs, il se fait presque toujours mal.

Il paraît que la fabrication en était ancienne dans l'Inde, puisqu'il y figure dans quelques cérémonies du culte (*). Là aussi, à plus forte raison, il doit avoir l'apparence de l'huile.

Les Celtes, les Germains et tous les peuples du nord en connaissaient la préparation et en faisaient usage.

La fabrication des fromages était plus générale-

(*) Les patriarches connaissaient le beurre. Voici du moins, ce que porte, dans la traduction de Le Maistre de Sacy, le huitième verset du dix-huitième chapitre de la *Genèse*. « Abraham ayant pris du *beurre* et du lait avec » le veau qu'il avait fait cuire, il le servit devant eux. »

Il est dit aussi dans le livre de Job : « Lorsque je lavais » mes pieds dans le *Beurre* et que la pierre répandait pour » moi des ruisseaux d'huile. » — Le beurre dans les pays chauds ne pouvant pas acquérir la même consistance que dans les climats tempérés, il cesse d'être étonnant qu'il passât pour une espèce d'huile et que Job y lavât ses pieds.

ment répandue. Les habitants des Alpes trouvaient, à Gênes, le débit de ceux que fournissait le lait de leurs nombreux troupeaux. De Gênes ils passaient à Rome. (*Voy.* les Recherches de L. Reynier.)

Dans la dissertation de Plutarque, ayant pour titre : *En quoi les Athéniens ont été plus excellents*, il dit : « Et certainement, les capitaines des » galères ayant fait provision de farine seulement; » et, pour viande, d'ognons et de *Fromages*, pour » leurs hommes de rame, ils les embarquaient » dedans les galères. » Il ne fait, nulle part, mention du beurre.

(9)

(On préparait, avec la farine du maïs, des gâteaux..... Page 37.)

L'action de moudre le maïs avec le grossier instrument dont il a été question, note 7e, étant fort pénible, les Péruviens, au rapport de Garcilasso de la Vega, s'en dispensaient le plus qu'ils pouvaient. Ils mangeaient le maïs (la *Çara*) ou grillé ou bouilli

dans l'eau. Ils nommaient *Chamcha* la *Çara* grillée, c'est à dire le maïs rôti, et *Muti* la Çara cuite.

Ce n'est que depuis la conquête des Espagnols qu'on aura fait, avec le maïs, les gâteaux appelés *Bollo* : ce *Bollo*, au dire de D. Ulloa, n'a aucune ressemblance avec le pain de froment, ni pour la forme, ni pour le goût. Il est blanc, fade et insapide. Cette espèce de pain ne se conserve pas longtemps : passé vingt-quatre heures, il devient pâteux et n'est pas bon. Dans les maisons des gens aisés, on pétrit le *Bollo* avec du lait : on ne parvient jamais à le faire lever.

(10)

(Les Égyptiens attribuaient la culture de la vigne à Osiris..... Page 39.)

Ce fut une chèvre qui, d'après une ancienne tradition, donna l'idée de tailler la vigne. Cet animal ayant brouté un cep, on remarqua que, l'année suivante, ce cep donna du fruit plus abondamment

que de coutume. On profita de cette observation pour étudier la manière la plus avantageuse de tailler.

« On recommandait (BARTHÉLEMY, *Voyage d'Anacharsis*) de ne tailler le jeune plant que la troisième année dans un terrain nouvellement défriché, et, plus tard, dans un terrain cultivé depuis long-temps.... Si la moelle était abondante, on laissait plusieurs jets et fort courts; si la moelle était en petite quantité, on laissait moins de jets et on taillait plus long. Les vignerons répandaient sur les raisins une poussière légère pour les garantir de l'ardeur du soleil. D'autres fois, ils ôtaient une partie des feuilles, afin que le raisin, mieux exposé à la chaleur, mûrit plus tôt.

» Pour rajeunir les ceps usés on les déchaussait d'un côté; on nettoyait les racines et on jetait dans la fosse diverses espèces d'engrais que l'on couvrait de terre. On faisait l'opération du côté opposé lorsqu'on le voyait s'affaiblir.... Les vignes étaient garnies d'échalas. . . . . .

. . . . . On portait les paniers de raisin au pressoir. Quelques femmes coupaient les sarments chargés de grappes qu'elles exposaient au soleil pendant dix jours, et à l'ombre pendant cinq. Dans le temps des vendanges, on chantait des chansons appelées *chansons du pressoir.* »

On fumait les vignes tous les quatre ans.

(11)

(On mettait le vin dans des vases ou des outres de peau enduits intérieurement de résine..... Page 40.)

« On dit que la vigne produit le vin doux, là » où le pin croît naturellement, ce que Théophraste » réfère à la chaleur de la terre; car, commu- » nément, le pin croît ès-terres où il y a de l'argile, » laquelle de sa nature est chaude.

» Le pin fournit les choses propres à bonifier et » conserver le vin, car tous, universellement, em- » poissent les vaisseaux où on le met, et encore » y en a-t-il qui mettent de la résine dedans le vin » même, comme font ceux d'Eubée, en la Grèce, » en Italie, ceux qui habitent aux environs du Pô, » et, qui plus est, on apporte de la Gaule Viennoise » du vin *empoissé* que les Romains estiment beau- » coup, d'autant qu'il semble que cela lui donne » non seulement une agréable odeur, mais aussi » le rend plus fort et meilleur. »

(*Plutarque, traduction d'Amyot.*)

J'emprunte à Pitiscus ce qui suit sur la manière de faire le vin chez les Romains :

« D'abord, ils foulaient les raisins et en mettaient le moût dans un grand vase ou cuvier appelé *Lacus* (*), ensuite ils jetaient toutes les grappes sur un pressoir, pour extraire le reste de la liqueur. Après l'avoir exposée toute la nuit à l'air, ils la faisaient passer à travers un couloir de lin,

(*) *Lacus* signifie, à proprement parler, *lac*; mais les Romains donnaient ce nom à tout grand vase, cuve ou réservoir, à large orifice, destiné à contenir de l'eau, ou un autre liquide.

On conservait quelquefois le vin dans des vases à deux anses, appelés *Diotas* ou *Diota Amphora*, dont l'extrémité inférieure se terminait en fuseau. Ils s'employaient aussi dans les cérémonies religieuses relatives à la lustration de la vigne. La découverte récente de *Diotas* dans le Rhémois a fait supposer que la vigne était cultivée dans les Gaules, avant leur conquête par les Romains. Ne serait-ce pas plutôt une preuve que sa culture s'était introduite après leur arrivée, et que ce sont eux qui avaient importé les Diotas, dont la forme peut, ensuite, avoir été imitée par les potiers gaulois?

Une peinture, représentant un *Diotas* suspendu à une perche soutenue sur l'épaule par deux hommes, servait, à Pompéi, d'enseigne à un marchand de vin.

pour l'épurer entièrement; enfin ils la déposaient dans de grands vaisseaux de terre cuite, bien bouchés avec de la poix, quoiqu'ils n'ignorassent pas la manière de faire des tonneaux; car ils s'en servaient pour transporter le vin, de même que de peaux de bêtes apprêtées et d'outres de bouc. Plus le vin était vieux, plus on l'estimait. Pour connaître le temps de sa récolte, on en marquait l'année sur les vaisseaux. Il se conservait jusqu'à cent ans et davantage. Pour cela, on le mettait dans le grenier et non pas à la cave, comme on fait parmi nous; manière qui paraît aussi extraordinaire que celle qui était pratiquée, en été comme en hiver, de faire tiédir l'eau pour boire. — Les Romains avaient des vins de plusieurs sortes dont les noms étaient tirés du lieu où ils croissaient, ou de la manière dont ils étaient apprêtés. »

(12)

(Des manipulations qui dénotent un esprit remarquable d'observation..... Page 42.)

Partout où les navigateurs ont pénétré depuis trois siècles, ils ont trouvé, chez les peuples les moins civilisés, un commencement d'industrie pour fabriquer des boissons fermentées, ou spiritueuses,

avec des fruits, des herbes, des racines, et même avec la sève de certains arbres.

J'ai parlé, page 45, de la boisson obtenue au Brésil avec le maïs mâché. On retrouve cette singulière et dégoûtante coutume dans l'île de Formose, pour la boisson qu'on y prépare avec le riz. Il paraît qu'on a pour but de créer une sorte de levain qui accélère la fermentation. Voici ce qu'on lit à cet égard, dans l'ouvrage publié en Hollande sous le titre d'AMBASSADES MÉMORABLES VERS LES EMPEREURS DU JAPON.

« Dans l'île de Formose, on boit une certaine liqueur qui enivre comme le vin d'Espagne. Les habitants la préparent ainsi : ils prennent du riz qu'ils font cuire à petit bouillon, puis ils le pilent jusqu'à ce qu'il soit en pâte ; *ils le mâchent ensuite et le crachent dans un petit pot pour servir de levain.* Cela fait, ils versent de l'eau et le riz mâché sur d'autre riz qui est dans un grand pot et le laissent infuser environ quinze jours. Alors on en tire un breuvage qui est clair, fort, agréable, et qui devient toujours meilleur à mesure qu'il vieillit ; de sorte qu'il se garde jusqu'à trente ans. »

L'invention des vins de fruit est attribuée par Virgile aux habitants des pays froids. Les Romains fabriquaient une espèce de RAISINÉ (*Carcnum*) avec le vin doux réduit par l'ébullition. Palladius en fait mention.

(13)

(La bière était la boisson fermentée la plus répandue..... Page 44.)

Peloutier, dans son *Histoire des Celtes*, s'appuyant sur les témoignages de Diodore, d'Ammien-Marcellin, de Pline, de Dion Cassius, de Strabon, dit : « La BIÈRE était la boisson la plus commune des Celtes ; elle portait divers noms dans » les différentes contrées de l'Europe. Les Gaulois » l'appelaient *cervisia* ou *zithus*. » (Le nom de *cervoise* est encore en usage dans quelques parties de la France.)

« La bière se faisait partout de la même manière ; on mouillait le grain pour le faire germer, » puis on le séchait au feu ; ensuite on le faisait » moudre ou piler ; on le détrempait avec de l'eau, » et quand la liqueur avait fermenté, on en cuisait » de la bière. »

Une des strophes de l'*Havemaal* qui fait suite à l'Edda des Islandais est ainsi conçue : « Il n'y a

» rien de plus inutile aux fils du siècle que de » *trop boire de bière ;* car, plus un homme en boit, » plus il perd de raison. L'oiseau de l'oubli chante » devant ceux qui s'enivrent et leur dérobe leur » ame. »

Dans une autre strophe, il est dit : « *Louez la* » *bière* quand vous l'aurez bue. »

(Voyez Mallet, *Introduction à l'histoire du Danemarck.*)

Voici une épigramme de Julien l'apostat, sur la bière, traduction de Baudelot :

« Qui êtes-vous ? et d'où êtes-vous Bacchus ? » car, pour le véritable Bacchus, je ne vous con- » nais point. Je ne connais que celui qui est fils de » Jupiter ; il sent le nectar, et vous ne sentez que » le bouc. Les Celtes, apparemment, qui n'ont » point de raisins, vous ont fabriqué de grains » d'orge. Ainsi, il faut vous appeler *Céréal* et non » *Denis ;* bien plus fils du feu, et plutôt *Avénique* » que Baschique. »

François de Neufchâteau a donné, dans la belle édition d'Olivier de Serres, dont on est redevable à la Société royale et centrale d'agriculture, une savante dissertation sur la bière.

(14)

(De la levûre de bière pour rendre la pâtisserie plus légère..... Page 44.)

Sur la fin du XVIe siècle, quelques boulangers de Paris, ayant commencé à mettre en usage le *pain mollet*, se servirent de la levûre qui était employée pour la pâtisserie; cette méthode réussit et eut pendant long-temps la vogue.

Cependant il se rencontra des physiciens méticuleux qui alarmèrent le public sur cette découverte, et qui en parlèrent comme d'un poison....., ainsi qu'il est arrivé postérieurement, et sans plus de fondement, pour l'huile de pavot ou d'œillette.

Le lieutenant de police convoqua, en 1666, une assemblée de médecins pour avoir leur avis. Ceux-ci n'ayant pu s'accorder, la question fut portée à la Faculté de médecine, qui, après deux mois d'examen, décida à la pluralité des voix (47 contre 33), le 24 mars 1668, *que la levûre de bière était contraire à la santé et préjudiciable au corps humain, à*

cause de son âcreté, née de la pourriture de l'orge et de l'eau.

Comme, en dépit de la décision de la Faculté, on continua à manger, sans accident, les *pains mollets,* un arrêt du Parlement, rendu le 21 mars 1670, réhabilita la levûre et en permit l'usage, sous la condition que les boulangers n'emploieraient que de la levûre fraîche.

(Voyez *de la Mare et Legrand d'Aussy.*)

(15)

(Antipater y fait allusion (*aux moulins à eau*) dans une de ses épigrammes..... Page 50.)

« Vous qu'on a, jusqu'ici, employées à moudre » les grains, femmes, laissez désormais reposer vos » bras, et dormez sans trouble. Ce n'est plus pour » vous que les oiseaux annonceront, par leurs » chants, le lever de l'aurore. Cérès a ordonné aux » naïades de remplir vos travaux ; elles obéissent » et tournent avec vitesse une roue qui meut rapi-

» dement elle-même les meules pesantes. Mainte-
» nant vont renaître pour nous les jours heureux,
» les jours de repos du siècle d'or. Nous chan-
» geons, sans peine, en aliments les dons de Cérès. »

(16)

(« Le bœuf continua d'être exclusivevement employé au labourage..... » Page 56.)

Les Romains célébraient tous les ans des jeux en l'honneur des bœufs destinés au labourage, et voulurent que celui qui aurait apporté quelque dommage aux bestiaux fût livré à la justice. Ils attachaient de l'émulation et de l'honneur à se distinguer par le nombre de ceux qu'ils élevaient et par les soins qu'ils leur donnaient.

Dans presque tous les codes de la Germanie, les délits contre les bestiaux étaient les plus sévèrement punis.

Une loi des Athéniens défendait de tuer le bœuf qui servait pour le labourage des terres, ou qui

était attelé aux chars destinés au transport des grains. Les Phrygiens punissaient cette action comme un homicide.

(17)

(Les champs furent convertis en parcs d'agrément, les prairies en jardins..... Page 60.)

Ces changements s'opérèrent particulièrement sous le règne d'Auguste. Tant que Rome resta République, le luxe des jardins et le genre de culture qui s'y rapporte firent peu de progrès.

Les écrivains de l'antiquité, dit Goguet, ne nous ont transmis aucun détail sur les connaissances qu'on pouvait avoir anciennement du jardinage. On sait seulement par eux que le figuier est le premier arbre à fruit qu'on ait cultivé. Après le figuier, vint l'amandier. Lorsque Jacob envoya Benjamin en Égypte, il ordonna à ses enfants de porter à Joseph, entre autres présents, des amandes.

Les Syriens passaient pour entendre parfaitement le jardinage.

Dans la description que fait Homère des jardins d'Alcinoüs, il dit qu'on y cultivait le poirier, l'oranger, le grenadier, le figuier et l'olivier. « La » jeune olive bientôt à son automne faisait voir » l'olive naissante qui la suivait. La figue était » poussée par une autre figue; la poire par la » poire, la grenade par la grenade, et à peine l'o- » range avait disparu qu'une autre s'offrait à être » cueillie (*). »

Ces jardins étaient divisés en vergers contenant

(*) Le goût des jardins, ou plus exactement, des plantations agréables, paraît avoir été général chez les Grecs. Chaque Athénien avait, près de sa maison de campagne, des figuiers, des haies de myrtes, des plantations de rosiers et de violettes, indépendamment des légumes qu'il cultivait pour l'entretien de son ménage. Ils portaient un grand respect aux bois sacrés, et même aux arbres remarquables par leur antiquité, comme ceux qui composaient la forêt de platanes, près de Phères, en Achaïe, et les chênes de la Béotie.

Dans les villes, les *Palestres* et les *Gymnases* étaient embellis d'allées de platanes.

les arbres fruitiers, en vignes et en potager. Ils étaient ornés de deux fontaines : l'une, se partageant en différents canaux, arrosait les jardins ; l'autre, coulant le long des murs de la cour, avait son issue à l'extrémité du palais et fournissait de l'eau à toute la ville.

La greffe était encore inconnue.

Moïse prescrit, comme moyen de faire porter aux arbres de beaux fruits, le retranchement de ces fruits pendant les trois premières années après la plantation.

Théophraste nous apprend qu'on était dans l'usage, en Grèce, d'appliquer le feu aux rosiers pour les féconder, et que, sans cette précaution, ils ne donnaient pas de fleurs. Selon d'Acosta (*Histoire naturelle de l'Inde*), le feu ayant pris, par hasard, à un rosier, quelques rejetons furent conservés. Ils portèrent, l'année suivante, une plus grande quantité de roses que ceux dont les branches n'avaient subi aucun retranchement (*) ; les Indiens apprirent, de cette manière, à émonder

(*) La qualité astringente de la rose, et son odeur si suave, l'avaient mise en usage dans les festins des anciens. Ils croyaient qu'elle dissipait les fumées du vin. On en jetait sur la table et sur les lits qui servaient de siége.

les rosiers et à en ôter le bois superflu ; ce procédé fut ensuite étendu à d'autres arbres.

Thoüin, dans sa *Monographie des greffes*, n'entre dans aucun détail sur l'époque où on a commencé à les pratiquer, et sur les différents modes d'application de ce moyen de perfectionner les fruits des arbres; il se borne, après avoir dit que les Phéniciens transmirent l'art de la greffe aux Carthaginois et aux Grecs, et que les Romains les reçurent de ces derniers, à citer, comme ayant écrit sur cet art, Théophraste, Aristote et Xénophon chez les Grecs; Magon parmi les Carthaginois; Varron, Pline, Virgile et Constantin César chez les Romains.

Plutarque, aux *Propos de table*, sixième question, dit : « Soclarus nous festoyant en un sien verger, nous monstrait des arbres diversifiés de toutes sortes d'entures en escusson. Nous y voyions des oliviers qui sortaient de lentisques, et des grenadiers de meurthes (*myrtes*). Il y avait des chênes qui portaient de bons poiriers, et des platanes qui recevaient des pommiers, et des figuiers qui avaient été entés de greffes de meuriers et d'autres meslanges de plantes sauvages domtées et apprivoisées jusqu'à porter fruict. »

L'origine de la greffe et les procédés employés pour la pratiquer ne sont point spécifiés. On lit seulement, dans la suite de la question, qu'on ne voyait jamais ni Cyprès, ni Pin, ni Sapin nourrissant aucune greffe d'arbre de différentes espèces. On croyait qu'ils étaient rebelles à la greffe, en raison de leur nature grasse, l'huile étant ennemie de toutes les plantes, et aussi par suite de la nature sèche et rude de leur écorce, laquelle s'oppose à l'incorporation de la greffe, tandis qu'elle s'opère avec facilité sur les arbres dont l'écorce est molle et humide.

Je dois comprendre, parmi les arbres qui étaient cultivés au temps où Homère écrivait, *le Pommier*. Lorsqu'Ulysse veut se faire reconnaître par Laërce, son père, il lui dit : « Tu me fis présent d'un petit » verger fourni de treize poiriers, de *dix Pommiers*, » de quarante figuiers, et tu me mis en possession » de cinquante rangs de vignes qui n'attendaient » que la main du vendangeur. »

(18)

(Les propriétés cultivées par des domestiques libres (*villici*)..... Page 65.)

L'esclave qui avait l'intendance sur toute une terre, sur une maison de campagne, qui la faisait valoir pour son maître et qui commandait aux autres esclaves, se désignait sous le nom de *Villicus*. C'était l'économe principal. Quelquefois, les propriétés se donnaient à ferme à l'un des plus industrieux, qui se chargeait d'en rendre une certaine somme à son maître ; et, si par son industrie et son travail, il en retirait davantage, le bénéfice était pour lui. Cet esclave fermier s'appelait encore *villicus*.

(Voyez Pitiscus, *Dictionnaire des antiquités romaines.*)

(19)

(Assurer le succès des productions qu'on confiait à la terre..... Page 66.)

Il paraît que les Grecs n'avaient pas adopté un système d'assolement aussi rigoureux que celui des Romains. Immédiatement après la moisson, ils ouvraient la terre par la charrue ou par le hoyau, pour détruire les racines restées après la récolte des grains. On réunissait ces racines par tas auxquels on mettait le feu, et on répandait les cendres sur la surface du sol. Théophraste pensait que les cendres, réunies aux engrais animaux, avaient une grande efficacité pour corriger la froideur de la terre.

Eschyle, au rapport d'Élien (3e livre des *Préceptes agricoles*), recommande, après deux récoltes consécutives, de labourer la terre ou de la défoncer à la pioche aussi profondément que possible, d'y enfouir des matières propres à lui rendre la fertilité, et enfin de labourer de nouveau. On doit, d'ailleurs, ajoute-t-il, étudier la nature du terrain

et les exigences de chaque espèce de plante. Il n'est pas moins utile d'avoir égard à l'état du sol et de la saison, avant de confier la semence à la terre.

Escrion, célèbre agronome cité par Varron et par Columelle, conseille de n'employer jamais, suivant l'usage des cultivateurs de l'Afrique, que des engrais analogues à la nature et à la qualité du terrain..... Les moyens réparateurs qu'on lui applique sont, selon lui, comme ces substances que le médecin conseille à un homme qui a perdu ses forces..... Tous les fumiers ne possèdent pas les mêmes qualités, ni une égale énergie; c'est à l'intelligence du cultivateur à en reconnaître la constitution et à apprécier l'espèce et la quantité des engrais qui lui conviennent.

L'abbé Fontani à qui j'emprunte une partie du sujet de cette note, pour montrer combien les Grecs honoraient l'agriculture, rappelle que, dans les fêtes de Cérès, les arbitres du concours se choisissaient parmi les notables des lieux. Ils examinaient, avec soin, les travaux des concurrens; c'était un véritable triomphe que d'être proclamé le plus actif et le plus habile.

Plutarque dit « Qu'une bonne terre, faute d'être » cultivée, devient en friche; et d'autant plus » qu'elle est grasse et forte de soy mesme, d'autant » plus se gaste t'elle par négligence d'être bien la- » bourée; au contraire, vous en verrez une autre

» dure, âpre, pierreuse, qui, néanmoins, pour » être bien cultivée, porte incontinent, de beaux » et bons fruits. »

Aux indications que cette note contient sur les pratiques agricoles des Grecs, j'ajouterai qu'à l'exception des Spartiates et peut-être des Thessaliens, les Grecs habitaient, par goût, leurs maisons des champs, d'où ils dirigeaient les travaux de leurs esclaves, et, le plus souvent, les partageaient. Ce genre de vie leur donnait un vif attachement pour leurs propriétés : aussi une sorte de honte était-elle attachée à la vente de celles qu'on avait reçues de ses pères.

Lorsque, dans l'Attique, un propriétaire avait emprunté une somme quelconque, il était tenu de l'annoncer ostensiblement. Les terrains hypothéqués se distinguaient des propriétés libres de toute redevance par de petites colonnes chargées d'une inscription rappelant les obligations contractées avec le premier créancier.

Les champs étaient séparés les uns des autres par des haies ou par des murailles.

Aucun droit fiscal ne grevait les ventes ni les échanges. Xénophon rapporte que son père avait fondé sa fortune en achetant des terres négligées

qu'il revendait ensuite, après les avoir mises en valeur, pour en acheter d'autres auxquelles il donnait les mêmes soins.

La saisie des propriétés pour dettes était autorisée; mais il y avait défense d'entrer, pour l'exécution de la saisie, dans la maison du propriétaire pendant son absence.

On avait établi des tribunaux dans les campagnes, pour que les cultivateurs fussent moins distraits de leurs travaux.

Le possesseur d'un champ ne pouvait y creuser un puits, ni construire une maison qu'à une certaine distance du champ voisin, distance fixée par la loi.

Il ne devait pas, non plus, détourner sur la terre de son voisin les eaux qui tombaient des hauteurs dont la sienne était entourée; mais il pouvait les conduire dans le chemin public : c'était aux propriétaires limitrophes de s'en garantir.

Celui qui arrachait dans son champ plus de deux oliviers par an, à moins que ce ne fût pour quelque usage autorisé par la religion, était obligé de payer cent drachmes à l'accusateur, et cent autres au fisc. L'Aréopage connaissait de ces délits. Les bois d'oliviers consacrés à Minerve s'affermaient, et le produit était uniquement destiné à l'entretien du culte de cette déesse. Si le propriétaire en cou-

pait un seul, lors même que ce n'eût été qu'un tronc inutile, on le punissait par l'exil et par la confiscation de son bien.

Comme l'Attique produisait peu de blé, l'exportation en était défendue. Ceux qui en allaient chercher au loin ne pouvaient, sans s'exposer à des peines rigoureuses, les verser dans une autre ville.

Pour tenir le blé à son prix ordinaire, cinq drachmes par *medium* (environ 4 fr. 25 c.), il était interdit, sous peine de mort, à tout citoyen d'Athènes d'en acheter au delà d'une certaine quantité; la même peine se prononçait contre les inspecteurs des blés, lorsqu'ils ne réprimaient pas le monopole.

(Voyez *Plutarque*, *Barthélemy*, *L. Reynier*, etc.)

(20)

(« On pratiquait des saignées profondes soit à air libre, soit couvertes..... Page 67.)

Les Égyptiens et les Chinois sont, sur l'ancien

continent, les peuples qui, les premiers, firent usage des canaux pour fertiliser les campagnes... Nous avons vu quels soins leur donnaient les Péruviens.

On prétend qu'Archimède inventa, dans un voyage qu'il fit en Égypte, la vis qui porte son nom.

La Chine étant coupée d'un grand nombre de rivières, ses ingénieux habitants sont parvenus à ouvrir, dans leurs prairies, des canaux navigables aux petits bateaux; de petites écluses facilitent l'arrosement, et tout est disposé de manière à faire rentrer à volonté les eaux dans leur lit.

Ceux qui habitent les montagnes pratiquent, de distance en distance et à différentes élévations, des réservoirs plus ou moins grands; l'eau de pluie et celle des sources, qui coulent des montagnes y sont amenées et se distribuent ensuite sur les champs....

Les Romains, à l'imitation des Égyptiens, acquirent beaucoup d'industrie dans l'arrosage des terres.

Mais s'ils jugeaient utile de conduire l'eau dans les champs naturellement secs, ils n'avaient pas moins reconnu la nécessité d'assainir et d'égoutter

ceux qui étaient trop humides ; de grandes précautions se prenaient pour obtenir ce résultat.

Columelle recommande d'ouvrir, aussitôt après les semailles, des sillons d'écoulement, et même de ne pas négliger d'en creuser lorsque la saison était sèche, et que les ensemencements avaient eu lieu de bonne heure.

Les saignées étaient de deux sortes, ouvertes ou couvertes.

Caton croit nécessaire de donner aux rigoles de dessèchement une largeur de trois pieds, réduite, dans leur fond, à quinze pouces, sur une profondeur de quatre pieds ; de garnir le fond de pierres, ou, à leur défaut, de branches vertes de saule, disposées alternativement en sens contraire. — Dans les terres fortes et argileuses, on laissait les saignées découvertes. Columelle réduit leur profondeur à trois pieds, ce qui est plus en rapport avec la largeur qu'on leur donnait au niveau du sol.

(21)

(« Un soin particulier était donné à la préparation des engrais..... » Page 68.)

La méthode de bonifier les terres par des engrais est presque aussi ancienne que l'art de les cultiver.

Yu, le premier empereur des *Yao*, en Chine, fit un ouvrage sur l'agriculture, dans lequel il parlait de l'emploi des excréments des animaux pour fertiliser les terres.

Dans cet empire, où tout semble être maintenant stationnaire, on peut aussi déterminer, comme en Amérique, les pratiques anciennes, par ce qui est encore en usage de nos jours. Or, Eckberg, à qui on doit des informations intéressantes sur l'économie rurale des Chinois, s'explique ainsi :

« Les gens pauvres amassent dans les rues et » aux environs des maisons, et même avec de pe- » tites barques sur les rivages, toute sorte de ma- » tières propres à servir d'engrais, qu'ils vendent » à ceux qui en font commerce ; ils ramassent aussi

» l'urine dans des vases qu'ils tiennent dans les
» maisons. On emploie les enfants à amasser, dans
» les pâturages, les excréments des bestiaux ; on
» brûle les ossements que l'on peut rassembler,
» et on en répand la cendre avec celle des herbes
» et des broussailles brûlées sur les champs pour
» les rendre fertiles (*). Avant de semer le blé, on
» laisse tremper le grain dans du jus de fu-
» mier, etc. »

La marne s'employait pour fertiliser les terres froides et humides des plaines de Mégare. Cet

(*) Cette citation montre que l'emploi des os, comme engrais, est emprunté aux Chinois. Leur pratique de brûler les os avant de les employer, et d'en répandre la cendre, est préférable à celle qu'on a cherché à faire prévaloir en Europe, où on commence à reconnaître son peu d'utilité pratique, et qui consiste à faire usage d'os broyés. — Lorsqu'ils ne sont pas, en quelque sorte, réduits en poudre par la trituration, leur effet est très lent ; il n'est pas plus efficace que celui des chiffons de laine ou des poils. Les uns et les autres, comme les os en nature, ne sont réellement à leur place qu'aux pieds des arbres, auxquels ils fournissent lentement, mais pendant long-temps, des sucs nutritifs.

amendement était aussi en usage dans la Bretagne et dans les Gaules; on l'y répandait après le labourage. Columelle mêlait la craie aux terres sablonneuses, et le sable aux terres crayeuses.

Lorsque, dit Eckberg déjà cité dans cette note, les Chinois ont remué, avec une petite charrue ou avec une bêche, le sol des terrasses qu'ils forment sur les pentes des collines, et qu'ils l'ont aplani avec un râteau, on lui donne autant d'engrais que les plantes que l'on veut cultiver l'exigent; mais, en cela aussi, on observe une grande économie. On arrose la semence, ou le plant, avec du jus de fumier; quelquefois les cultivateurs jettent de la cendre sur chaque grain. Ils croient que l'engrais qui tombe entre les plantes n'est d'aucune utilité.

Virgile regardait le lin, l'avoine, le pavot comme des plantes brûlantes et desséchantes qui exigeaient des fumiers abondants et l'emploi de la cendre. Il conseillait de brûler le chaume des champs maigres et de mener paître les brebis dans ceux où le blé poussait avec trop de force.

Avant de semer les pois, les fèves et autres légumes à gousse, on les trempait dans de l'eau chargée de nitre auquel on ajoutait de la lie d'huile d'olive, préparation désignée, ainsi que je l'ai déjà dit, sous le nom d'*amurca*.

Selon Columelle, on parvient à détruire les fougères, si on a soin, après avoir fumé la terre, d'y

semer des lupins ou des fèves, et de tirer à soi les tiges de fougère, à mesure qu'elles paraissent (*).

(22)

(On faisait une grande attention au choix des semences et à l'époque où on les confiait à la terre..... Page 70.)

Les agronomes grecs et romains recommandaient d'apporter la plus grande attention au choix des semences et de l'époque où on les confiait à la terre. Ils représentaient que, quand le grain était semé trop dru, les pailles étaient maigres, les épis inégaux et courts, qu'alors, aussi, les sarclages

(*) Pour que l'arrachage des tiges de fougère serve efficacement à détruire la plante, il est nécessaire, lorsqu'on reconnaît que la tige s'est détachée entièrement de la racine, de procéder de manière à ne pas la retirer de terre, parce qu'alors les eaux de pluie, en descendant le long de cette tige détachée, pénètrent directement aux racines qu'elles font pourrir. Elle oppose, en outre, un obstacle au développement de la nouvelle tige.

étaient presque impraticables, et que les mauvaises herbes envahissaient et effritaient le terrain.

On répandait la semence à la main. Pline dit qu'il est nécessaire que celle-ci agisse d'accord avec le pas et qu'elle suive le mouvement du pied droit.

Lorsqu'on semait *sous raie*, on enterrait le grain à la charrue. On semait sur les arètes des sillons dans les terres fraîches, et dans les sillons lorsqu'elles étaient sèches. Pour l'exécution de cette seconde méthode, on formait, d'abord, les sillons au moyen de la charrue, et l'on recouvrait avec le râteau ou des herses. Pour suivre la première méthode, on commençait par répandre les semences, et on labourait en traçant les nouveaux sillons ou arètes, à l'aide du versoir.

Les semailles d'automne duraient, chez les Romains, depuis l'équinoxe jusqu'au solstice d'hiver; celles du printemps commençaient aussitôt que les terres étaient en état d'être ensemencées, et finissaient au mois de mars : on n'avait recours à ces semailles que dans le cas de nécessité seulement. Les Romains pensaient qu'elles ne convenaient qu'aux lieux froids et sujets aux neiges, où l'été est humide et sans chaleur vive.

Ils désapprouvaient aussi les ensemencements faits après le solstice d'hiver. Columelle est d'avis

qu'ils doivent cesser quinze jours avant cette époque.

(23)

(Les choux étaient mis au premier rang des médicaments..... Page 72.)

Les Grecs faisaient un si grand cas du CHOU, qu'ils le nommaient divin et sacré. Pythagore le mettait au dessus de tous les autres moyens curatifs, tant internes qu'externes. Il ne faut pas s'étonner, dit Pline, si, d'après cela, les Romains, ayant éloigné de leurs villes tous les médecins, n'ont usé d'aucun autre médicament, pendant six cents ans, pour toute sorte de maladies.

Les anciens prétendaient que, si on mangeait des choux au commencement du repas, on pourrait boire du vin, tant qu'on voudrait, sans en être incommodé, et qu'ils étaient un remède souverain contre l'état d'ivresse.

On offrait, avant tout autre mets, l'espèce de chou appelé *Crambe* (*), pour exciter l'appétit des con-

(*) On cultive quelquefois en France, mais plus souvent en Angleterre, une espèce de CRAMBE, le *crambe maritima*,

vives; toutefois, on prétendait que l'usage habituel de cette plante pouvait devenir mortel.

L'AIL était en une telle estime chez les Égyptiens, que cette plante fut, pendant long-temps, mise au nombre de leurs divinités. Les Grecs, au contraire, défendaient l'entrée du temple de Cybèle à ceux qui avaient mangé de l'ail. Les Romains le considéraient comme une nourriture utile aux gens de la campagne, et même aux soldats.

On sait que les Égyptiens adoraient également l'OIGNON.

La Rave (*rapa*) a été, de tout temps, fort estimée; elle servait à la nourriture de l'homme et à celle des bœufs, surtout dans les Gaules. Pline lui donne la préférence sur toutes les autres racines. Il

chou maritime, plante vivace, qui croît naturellement, près de la mer, dans les parties méridionales de l'Europe, et dont les jeunes pousses se mangent comme les asperges. Elles sont légèrement amères et passent pour être vermifuges et vulnéraires.

Les choux faisaient, chez les Romains, partie du premier service, qu'ils appelaient *antecœnium*, où, selon que cela se pratique encore dans le nord de l'Europe, et comme je l'ai trouvé d'un usage général en Suède, on ne servait que des mets propres à exciter l'appétit.

parle aussi du NAVET (*napus*); on préférait l'espèce qui venait de Corinthe. Palladius conseille, pour faire venir les raves plus grosses, de les arracher, d'en couper les feuilles à un demi-doigt de la racine et de les replanter dans une terre bien préparée.

La distinction entre les raves et les navets n'a jamais été, que je sache, bien rigoureusement déterminée par les agronomes français. — Dans le *Nouveau Cours d'agriculture*, publié par le libraire Deterville, on dit, avec raison, que le navet a la racine plus fusiforme que la rave; mais on n'établit pas de distinctions suffisantes entre celles qui souffrent la transplantation et celles qui ne la supportent que très difficilement.

Thaër donne le nom de *raves* aux espèces qui ne réussissent à la transplantation qu'au moyen de soins assidus, impossibles à prendre dans la grande culture, et de *navets* à celles qui, comme le navet de Suède (RUTABAGA), se transplantent avec facilité. En général, les premières sont très aqueuses; les seconds ont la chair beaucoup plus compacte. Les raves ont la feuille velue; les navets ont, comme les choux, la feuille lisse. C'est, surtout, par ces différences dans la nature de leurs feuilles, et par la quantité de substance alimentaire de leurs racines, qu'on peut, le mieux, distinguer ces deux variétés de plantes tubéreuses. Les premières, com-

prenant la *rave plate du Limousin* et le *turneps* des Anglais, ont une racine en *queue de rat* qui part du centre inférieur de la masse charnue. Cette conformation rend leur transplantation très chanceuse. On conçoit qu'en effet elle doit s'opposer à ce qu'on puisse faire adhérer la terre à toutes les parties de leur longue et grêle racine, faiblement garnie de filaments courts et déliés.

Pline désigne la CAROTTE sous le nom de *daucus gallica*.

Théophraste et Athénée font mention du PANAIS.

(24)

(Une haute estime était accordée à l'art de bien cultiver..... Page 72.)

Le premier élément d'une bonne culture, le labourage, était l'objet des soins les plus attentifs.

Pline donne, à cet égard, les conseils suivants : dans les climats chauds, les terres doivent être

labourées le plus tôt possible après le solstice d'hiver ; — dans les pays froids, après l'équinoxe du printemps et plus tôt dans les pays secs que dans ceux qui sont humides ; plus tôt dans les terres fortes que dans les terres franches, et plus tôt dans les grasses que dans les maigres. — Un sol profond et pesant est mieux labouré en hiver, et celui qui est léger et sec, un peu avant le temps des semailles.

La terre riche et forte se labourait aussi souvent que cela était nécessaire pour la réduire en poussière ; les labours croisés se recommandaient comme un moyen de mieux ameublir ces sortes de terrains.

Une maxime du labourage, chez les Romains, était de le faire à sillons égaux entre eux et de la même largeur. Ces sillons devaient être droits.

Pour rompre et diviser le sol, on recommandait les sillons étroits. Il fallait qu'on ne pût pas apercevoir par où la charrue avait passé, lorsque le labour était terminé, et qu'il n'y eût, dans le champ, aucune partie de terre qui n'eût été remuée (*).

(*) Dans les pays où l'on a conservé l'usage de l'araire, ce résultat s'obtient en refendant, sans retard, les arêtes formées par un premier labour. Cet instrument expéditif (l'araire) peut être employé avec avantage pour seconde façon, après que la terre a été profondément

La charrue communément employée par les Romains n'ayant ni coutre ni versoir, c'était par son inclinaison d'un côté ou de l'autre qu'elle retournait la terre du sillon.

Pline estimait que les trois quarts d'un *jugerum* devaient être labourés, pour la première fois, en un jour, et qu'un *jugerum* et demi pouvait l'être pour la seconde façon, lorsque la terre était légère; qu'en terre forte il n'était possible de bien façonner qu'un demi-*jugerum*, lors du premier labour, et un *jugerum*, lorsqu'on donnait le second.

Les Carthaginois disaient que *la terre doit être moins forte que le laboureur.*

Furius Cresinus, obtenant des récoltes plus abondantes que ses voisins, fut, par eux, accusé de magie. Ayant été traduit en jugement, il conduisit dans le *forum*, avant l'appel de sa cause, une fille robuste qu'il avait bien nourrie et bien vêtue, des ustensiles en fer de la meilleure construction, de larges bêches, des socs pesants et des bœufs vigou-

renversée par une charrue garnie d'une forte oreille. Il divise les tranches, facilite et améliore le travail ultérieur de la herse. J'ai souvent éprouvé les bons effets de l'emploi, immédiatement alternatif, de ces deux instruments, particulièrement dans les terres tenaces et promptes à s'encroûter.

reux : « Voilà, dit-il, Romains, en quoi consistent » mes sortiléges ; mais il y manque mes méditations, mes veilles, mes fatigues, que je ne puis » produire ici devant vous. »

Ce fait est rapporté par Pline. Columelle raconte le suivant :

Un nommé *Paridius* avait deux filles et pour bien une vigne. Lorsqu'il maria l'aînée, il lui donna pour dot le tiers de cette vigne, et, malgré cet abandon, il recueillit, du reste de sa propriété, le même produit que précédemment. En mariant, plus tard, sa seconde fille, il partagea avec elle la vigne qui lui restait. Son revenu annuel n'éprouva aucune diminution par ce nouveau partage, parce qu'il perfectionnait sa culture, à mesure qu'il se dessaisissait d'une partie de son fonds.

Semez moins et labourez davantage était une maxime des anciens que Paridius avait su habilement appliquer.

Pline était d'opinion que les grandes fermes causaient la ruine de l'Italie.

Admirez, si vous voulez, une grande ferme, disait Virgile, *mais n'en cultivez qu'une petite.*

(25)

(« On ne pouvait conduire les bestiaux sur les terres ensemencées par autrui qu'après l'enlèvement des récoltes..... » Page 76.)

Une loi romaine des Douze Tables porte que si quelqu'un coupait de nuit du blé dans un champ appartenant à autrui, ou qu'il y menât, en ce temps, paître son bétail, s'il était âgé de quatorze ans, il serait pendu et étranglé, qu'au dessous de cet âge il serait fustigé à discrétion et livré ensuite au propriétaire du blé, pour lui servir d'esclave jusqu'à ce qu'il eût réparé, au double, le dommage estimé par le préteur.

D'après une autre de ces lois, si quelqu'un, volontairement et de propos délibéré, met le feu à un tas de blé, le coupable sera fustigé et ensuite brûlé vif. — Si le feu a pris au blé par sa faute ou par négligence, mais sans malice, il sera condamné

à la réparation du dommage, sinon fustigé, à la discrétion du préteur.

Les Cypriens permettaient à celui qui trouvait, dans son champ, la bête de son voisin de la prendre et de lui arracher les dents.

On peut rapporter à cette coutume la menace qu'Homère met dans la bouche du mendiant *Irus*, et que celui-ci adresse à Ulysse :

« Je lui ferai *sauter de la mâchoire toutes les dents*, comme à un porc dévastant un guéret. »

(26)

(« Les prés étaient considérés comme clos, pendant la saison nécessaire pour laisser croître et enlever l'herbe..... » Page 76.)

Les Romains distinguaient quatre espèces de clôtures :

1°. La naturelle, formée par des haies vives;

2°. La champêtre, composée de pieux et de broussailles ;

3°. La militaire, ou le fossé ;

4°. L'artificielle, qui était la clôture en maçonnerie.

J'ai dit (note 18e) que, dans la Grèce, les champs étaient séparés les uns des autres par des haies ou par des murailles.

« Au palais d'Alcinous touchait un jardin spa-
» cieux *autour duquel était conduite une haie vive.* »
(*Homere*, *Odyssée*, traduction de Bitaubé.)

PRÉCIS

DE

L'HISTOIRE DE L'AGRICULTURE.

SECONDE ÉPOQUE, MOYEN-AGE.

Pendant qu'Auguste élevait sa toute-puissance sur les ruines du gouvernement républicain, si vainement défendu par l'assassinat du plus illustre des Citoyens romains, un Enfant recevait le jour dans une étable du village juif de Bethléem, et le culte nouveau que cet enfant allait introduire devait changer la face du monde !

L'aveu libre des peuples n'avait pas sanctionné l'usurpation de César et d'Auguste. Ils n'étaient parvenus à la souveraine autorité que par l'appui et, en quelque sorte, par l'omnipotence des armées dont les intérêts ne se confondaient plus avec ceux de la patrie.

D'un autre côté, les liens qui attachaient entre eux les citoyens s'étaient, comme cela s'est plus malheureusement renouvelé de nos jours, affaiblis par l'extension, sans mesure, des limites de l'empire, et par le défaut d'homogénéité des inclinations et des mœurs de tant de peuples réunis sous les mêmes lois : car, lorsque les petits États qui entouraient Rome eurent été subjugués, le sénat, pour s'attacher leurs habitants, leur accorda, d'abord, divers priviléges...; par la suite ils devinrent Citoyens Romains.

Peu à peu, ce titre fut, pour échapper aux exactions et aux avanies, avidement

recherché par toutes les nations conquises; le territoire que chacune d'elles occupait forma une des provinces de l'empire, provinces d'une étendue presque égale à celle des plus puissants États modernes.

Auguste, luttant avec succès contre les obstacles opposés à l'accomplissement de ses vues, rétablit l'ordre et fit oublier l'origine de sa puissance par la sagesse et par l'éclat de son gouvernement.

Il encouragea l'Agriculture et le Commerce (1), et honora ceux qui s'y consacraient; plusieurs de ses successeurs suivirent son exemple. Les trésors de Ptolémée transportés à Rome, et les richesses acquises par les préteurs et par les proconsuls, y rendirent l'argent si abondant, que les propriétés doublèrent rapidement de valeur (2) et que des sommes énormes purent être consacrées à les embellir. L'amélioration des terres fut aussi excitée par le charme attaché à la poésie de Virgile et par les ouvrages de Pline, de Columelle, de Palladius, publiés sous le règne des

Césars. Caton est le seul des auteurs géoponiques romains, dont les écrits sont parvenus jusqu'à nous, qui appartienne à une époque antérieure à la chute de la république. Varron, qui y avait assisté, n'écrivit que postérieurement, à l'âge de 80 ans, son traité *de Re rusticâ*.

Mais à mesure que les mœurs se corrompirent, et que le caractère des citoyens s'avilit, le goût du luxe, l'amour effréné des spectacles et des plaisirs, firent négliger et dédaigner les travaux rustiques. On ne trouva plus, hors des villes, de jouissances que dans les parcs ornés de toutes les merveilles de l'architecture et de l'art statuaire. Ils se multiplièrent tellement, qu'il fallut tirer des grains de la Sicile, de l'Afrique et de l'Égypte. L'*Italie ne fut plus que le jardin de Rome.*

La beauté de ces nombreuses retraites consistait en allées d'arbres bien soignées, en bosquets qui s'appuyaient aux ailes des bâtiments et qui s'étendaient au loin; en parterres agréablement dessinés; en vergers

couverts d'arbres chargés des plus beaux fruits; en jets d'eau s'élançant dans les airs et retombant en gerbes; en viviers où on nourrissait, à grands frais, les poissons les plus rares (*). Elles étaient ornées d'habitations élégantes, de Temples, de Colonnes, de Statues. Leurs propriétaires y entretenaient, au rapport de Varron, des paons et même des grives; des cerfs, des sangliers, des chevreuils et des loirs; ils y en-

(*) Dickson, se fondant sur le témoignage de Pline, énonce que le vivier de Lucullus fut vendu, ainsi que celui d'Herrius, plus de 53,000 livres sterling, c'est à dire plus de 1,320,000 fr. de notre monnaie. Il cite un grand nombre d'autres preuves des immenses richesses des Romains. Mais comme leur manière de compter a donné lieu, entre les savants, à beaucoup de controverses, et que l'on peut, par exemple, avoir confondu, quelquefois, la valeur exprimée par le mot *sestertius* avec celle que représentait le mot neutre *sestertium*, dont l'emploi faisait supposer la suppression préalable de *mille*, je m'abstiens de toute autre citation de ce genre.

graissaient aussi des limaçons pour leur table.

Les plus anciens jardins de Rome étaient ceux de Tarquin le Superbe, situés sur le mont Esquilin. — Entre les plus renommés d'une époque moins reculée, je citerai ceux d'Agrippine et de Domitien le long du Tibre; de Galba sur la Voie aurélienne; de Géta à la place qu'occupent le palais Farnèse et ses dépendances; de Lucullus remplacés par ceux des Médicis; de Pompée hors la ville; enfin ceux de Salluste sur le mont Quirinal. Ce célèbre historien y réunit les richesses immenses qu'il avait rapportées de sa préture d'Afrique. Ils appartinrent, depuis, aux Empereurs qui en préféraient le séjour à celui de leurs palais.

Le bon goût ne fut pas toujours consulté dans la disposition et dans l'arrangement de ces jardins (3). Oubliant que la végétation, dans ses caprices, tend sans cesse à détruire les proportions et les formes régulières, on y tailla des arbres en simulacres

d'animaux, en lettres, en chiffres, en ornements d'architecture, ainsi qu'on s'en est avisé, de nouveau, dans les derniers siècles.

Le luxe des campagnes ornées s'étendit bientôt dans les provinces. Lucullus fit creuser dans sa *Villa*, située à Baies, près de Naples, des canaux qui communiquaient avec la mer et dans lesquels il nourrissait des poissons de toute sorte. Le même Lucullus, si renommé par ses profusions et ses richesses, avait fait percer, pour arriver plus facilement à cette même villa, un chemin à travers le mont Pausilippe.

Les maisons de campagne de Cicéron, au pied de la montagne de *Tusculum*, de Catulle sur les bords de l'*Anio*, au territoire des Sabins, de Mécène et d'Adrien près de Tivoli, n'étaient pas moins remarquables par leur richesse et par leur élégance.

On imagina, pour accroître l'agrément de ces délicieux séjours, des jardins sus-

pendus (*Pensiles*) (*), espèces de serres établies sur des chariots, au moyen desquels on les changeait de place pour donner aux plantes qu'on cultivait, ainsi que cela se pratique encore au nord de l'Europe, l'exposition qui leur convenait le mieux. Ces serres ambulantes étaient couvertes de pierres spéculaires (vraisemblablement de mica ou de gypse), qui donnaient passage aux rayons du soleil Par cet ingénieux artifice, que l'emploi habituel du verre (4) a permis de porter à un plus haut degré de perfection, on se procurait, en toute saison, des légumes, des fleurs et des fruits. Pline rapporte qu'à l'aide de ce procédé on servait, tous les jours de l'année, des concombres sur la table de Tibère.

Les Grecs, qui n'eurent pas moins de goût que les Romains pour les campagnes

(*) « *Horti pensiles rotis promovebantur ad so-* » *lem, rursusque hibernis diebus, intra specula-* » *rium munimenta revocabantur.* » (PLINE.)

ornées, s'attachèrent à y procurer l'abondance des eaux. On admirait surtout les magnifiques jardins que Pisistrate et Cimon entretenaient à Athènes et qu'ils rendirent publics.

Il s'en fallait, d'ailleurs, de beaucoup que l'on fût alors en jouissance de tout ce qui fait aujourd'hui la parure de nos jardins, ou peut contribuer à la délicatesse et au luxe de nos tables.

Les Romains, principalement, furent, pendant long-temps, privés d'un grand nombre d'arbres à fruits comestibles (5). Ils durent aux Athéniens le Poirier, le Prunier, l'Olivier et le Figuier; aux Crétois, le Cognassier : le Pêcher, l'Amandier et le Noyer aux Perses; le Citronnier aux Mèdes, le Châtaignier aux Sardes. Le Prunier ne devint commun qu'au temps de Pline : l'introduction du Grenadier date de cette même époque. Lucullus apporta le Cerisier du royaume de Pont.

Le nombre des espèces d'arbres qui concouraient à l'agrément des parcs par leur

ombre, et par les guirlandes de vignes qui les unissaient (*), était également assez borné. On connaissait à peine le Mûrier; on crut même, pendant long-temps, qu'il produisait naturellement la Soie. Les étoffes fabriquées de cette riche matière venaient de l'Inde; elles étaient le signe du plus grand luxe, et les femmes seules s'en permettaient l'usage. Le voluptueux et dissolu Héliogabale fut le premier empereur qui osa s'en parer; ce ne fut que sous le règne de Justinien que la Soie devint moins rare en Europe. A cette époque, des moines eurent l'adresse de rapporter de l'Inde à Constantinople, dans des tiges de bambou, des œufs du ver qui la fournit (6).

On doit à Strabon la première descrip-

(*) La vigne était si haute en Italie, qu'on avait établi comme règle que le propriétaire ferait enterrer et brûler, à ses frais, l'ouvrier qui, en la taillant, tomberait et mourrait de sa chute. Un seul cep donnait par an jusqu'à douze amphores ou un muid et demi. L'usage des ceps élevés, qui s'est conservé au delà des Alpes, se retrouve dans les

tion de la Canne à Sucre (7). Il en parle comme d'*un Roseau qui donne du miel.* La petite quantité de sucre qui s'importait de l'Inde en Europe n'était employée qu'en médicaments.

J'ai dit que les grains nécessaires à la consommation de Rome venaient des provinces conquises. Une pratique imprudente, l'*Annone* (*), consistant en distributions journalières fournies par les greniers publics (8), contribua puissamment, en laissant sans inquiétude sur les approvi-

vergers et jardins d'un assez grand nombre de départements du midi et même du centre de la France, sous le nom de *hutins* ou *hautains*.

(*) Le mot *Annona* signifia, en premier lieu, une provision pour un an; il fut ensuite employé pour spécifier les distributions, faites des magasins publics, et appliqué à celles de grains. Il y eut même, ainsi qu'on l'a vu aux documents supplémentaires (*L*), les navires de l'Annone (*Naves annotinæ*), qui faisaient un service régulier d'Alexandrie au port d'Ostie.

sionnements, à faire négliger la culture des terres.

Ces livraisons, gratuites d'abord, puis remplacées par des ventes à bas prix, furent renouvelées par César et continuées par Auguste, tant qu'ils eurent besoin de la faveur du peuple; mais, lorsque l'autorité du dernier se fut affermie, il les réduisit au temps de disette et au soulagement des pauvres. Néron, qui les avait rétablies, les fit cesser après l'incendie de Rome. Ses successeurs y eurent de nouveau recours; ils firent même distribuer du pain au lieu de blé.

Pour suffire à tant de largesses sans surcharger le trésor public, on imposa, sur tous les biens, un droit de dîme non rachetable en argent. Les terres consacrées au culte, ou qui dépendaient du domaine du prince, en furent seules affranchies. Celui qui ne satisfaisait pas à cette redevance était condamné à une fourniture double pour l'année suivante, et quadruple s'il y avait récidive. Cette dîme, désignée sous le nom de *frumentum decumanum*, se li-

vrait gratuitement. Lorsqu'elle ne suffisait pas à l'approvisionnement des greniers publics, on obligeait les propriétaires ou les fermiers au versement d'un second dixième de leur récolte; c'était le *frumentum æstimatum*. Il se payait à un prix fixé par le sénat. Enfin, s'il devenait encore insuffisant, on pourvoyait à la consommation par des achats effectués au prix marchand; le blé ainsi emmagasiné s'appelait *frumentum emptum*. Il y avait aussi le *frumentum honorarium*, que les provinces offraient aux préteurs en pur don.

Les distributions gratuites, ou l'*annone*, auxquelles soixante mille personnes eurent part dès le temps de la République, furent étendues par César à une population de trois cent vingt mille ames, et réduites ensuite de moitié; mais, postérieurement, elles s'élevèrent, sous le règne de Sévère, jusqu'à soixante-quinze mille boisseaux par jour. Sous Constantin, on les évaluait à huit millions de boisseaux par an, chaque boisseau du poids de vingt livres, ce qui forme

l'équivalent de la nourriture annuelle de trois cent cinquante à quatre cent mille personnes de tout âge et de tout sexe. Des flottes servaient exclusivement au transport de ces grandes provisions. La circulation dans l'intérieur était facilitée par les magnifiques chemins qui traversaient l'empire dans toutes les directions, et dont les traces se suivent et s'admirent encore après vingt siècles.

Comme les fonds de terre étaient alors hypothéqués en garantie du paiement des impôts, il en résulta une augmentation graduelle du nombre des petits propriétaires dépossédés. Beaucoup d'entre eux furent forcés de s'expatrier ou de se soumettre à l'esclavage. Le fisc se trouva ainsi avoir à sa disposition de vastes domaines devenus incultes. Les empereurs les livraient à de nouveaux possesseurs que l'énormité des charges qui pesaient sur eux ruinait à leur tour. Aussi vit-on, au déclin de l'empire, dans les contrées les plus fertiles de l'Italie, de l'Asie et de la Gaule, de vastes contrées,

dépeuplées et incultes, qui se distribuaient aux soldats étrangers, et dont une partie passa, plus tard, entre les mains des moines.

Afin de se débarrasser d'une multitude d'affranchis et de fils d'affranchis, sans occupation et sans ressources, qui troublaient l'ordre public, on les envoya dans les provinces conquises éloignées. La formation de ces colonies avait pour but de s'assurer de la fidélité de cette foule de prolétaires remuants et inquiets. « C'était, dit Montes-» quieu, une circulation des hommes de » tout l'univers. Rome les recevait esclaves » et les renvoyait Romains. »

D'un autre côté, pour se soustraire aux insurrections des armées, les empereurs cherchèrent à affaiblir l'esprit de corps des troupes par leur fusion avec des étrangers; mais cet amalgame, en privant l'empire d'une partie de ses défenseurs naturels et en peuplant les provinces du rebut de toutes les nations, énerva la force publique,

enhardit les Barbares et prépara leurs succès (9).

Cependant, la religion de Jésus pénétrait, sous le nom de Christianisme, dans toutes les parties de l'empire, et le changement qu'elle apportait dans les croyances religieuses, ainsi que dans les idées politiques, contribuait à affaiblir le pouvoir temporel, qui repoussait encore le nouveau culte. L'esprit de prosélytisme et de domination des premiers apôtres devint plus ardent chez leurs successeurs. La fougue de leurs prédications, si contraires à la sagesse et à la pureté de la morale du Christ, porta ombrage aux empereurs et les excita à s'éloigner du système de tolérance religieuse qui avait, de tout temps, distingué les Romains. On confondait, d'ailleurs, à cette époque, le culte des chrétiens avec celui des Égyptiens et des Juifs, qui était en

mauvais renom (*). Des mesures sévères, converties bientôt en cruelles persécutions que le fanatisme rechercha, furent prises afin d'éloigner de l'Italie ses sectateurs, à qui on s'en prenait de la décadence de l'empire.

Galère et Constance Chlore, n'ayant pu s'accorder comme leurs prédécesseurs l'avaient fait depuis Marc-Aurèle (10), se partagèrent les provinces et l'autorité souveraine. Bientôt après, Constantin, devenu chrétien, attacha son nom à une cité nouvelle et la choisit pour sa capitale. Alors, Rome déshéritée vit sa prospérité s'éva-

(*) « Il fut question, dit Tacite, de purger l'Italie de la religion des Égyptiens et des Juifs. » Quatre mille hommes de race d'affranchis, infectés de cette superstition, furent envoyés en » Sardaigne, pour y servir à réprimer les brigandages ; si l'air malsain les faisait périr, la perte » n'était pas grande. Ordre à tout le reste de quitter l'Italie, ou de renoncer à leur culte profane » dans un jour marqué. »

nouir et passer en Orient avec ses richesses. Les blés d'Égypte furent enlevés à l'approvisionnement de l'Italie, pour être transportés à Constantinople, où l'usage de l'*Annone* fut conservé.

Constantin, ayant éloigné, et dispersé dans les provinces, les légions placées sur les bords des grands fleuves, aux frontières de l'empire, détruisit, par cette imprudente mesure, la barrière qui contenait les étrangers, ou *Barbares*, car, dans l'origine, ces deux mots furent synonymes (11).

Une autre cause de perturbation immédiate résulta de la loi qui déclara libres tous les esclaves qui se feraient chrétiens. Les querelles de religion devinrent en même temps aussi redoutables que les invasions qu'elles favorisaient. Pendant qu'on s'occupait d'arguties scolastiques et de disputes théologiques, les Goths et les Huns se partagèrent les dépouilles du peuple depuis long-temps roi des autres peuples. Alaric mit Rome au pillage, Attila étendit de tout côté ses dévastations, les Francs

envahirent les Gaules, les Visigoths l'Espagne; Théodoric fonda le royaume de Ravenne. L'empire d'Occident croula de toute part (12).

Celui qui venait de s'élever en Orient, après avoir lutté péniblement pendant huit siècles, succomba à son tour. L'étendard du croissant, que Mahomet avait planté à côté de la croix des chrétiens, finit par la remplacer sur les temples et les palais de Constantinople.

Durant la longue période sur laquelle je viens de jeter un regard rapide et attristé, les cultivateurs eurent encore quelques moments de calme et même de prospérité. Si Rome eut ses Néron et ses Caligula, elle eut aussi à se glorifier de ses Trajan, de ses Adrien, de ses deux Antonins. D'autres empereurs encouragèrent la culture des terres. Constantin lui-même, malgré son zèle de néophyte pour la religion qu'il venait d'embrasser, permit, par un édit, aux habitants de la campagne de se livrer, le dimanche, à leurs travaux, « attendu, porte

» l'édit, que souvent la perte d'un jour ne » peut être réparée par le jour suivant; » qu'ainsi l'on courait risque de laisser per- » dre les biens qu'il plaisait au ciel de nous » envoyer; » motifs pleins de sagesse, mais promptement mis en oubli par ceux qui trouvèrent leur intérêt à attacher plus d'importance aux pratiques extérieures qu'aux vérités fondamentales de la foi. On se borna à retrancher les fêtes célébrées à l'époque des moissons (*) et à les renvoyer au dimanche qui les suivait. Il y avait, dans le même temps, vacance pour les tribunaux.

Justinien, secondé par l'illustre Bélisaire, rendit momentanément à l'empire une partie de sa puissance et de sa gloire, et fit cesser la confusion qui régnait dans les lois. Les codes qu'il publia, avant d'avoir terni l'éclat de son règne, ont servi de fondement à la législation moderne; ils

(*) Les Juifs célébraient aussi la moisson. « Vous » célébrerez la fete de la moisson et des prémices » de votre travail. » (*Exode*, chapitre 23, verset 16.)

fixèrent et définirent la propriété, et réglèrent les obligations réciproques des propriétaires.

La décadence de l'empire avait préparé, dans les Gaules, en Espagne et dans la Grande-Bretagne, l'établissement de monarchies nouvelles. Ce grand changement s'effectua dans le cours du ve siècle de notre ère, peu avant le règne éphémère d'Augustule, dernier des empereurs d'Occident; mais ce ne fut guère qu'au commencement du siècle suivant, après le baptême de Clovis, que ces monarchies se constituèrent avec quelque apparence de régularité. Leurs chefs reconnurent la suprématie des empereurs, dont ils conservèrent, à quelques égards, la législation. Ils briguèrent même, comme un honneur, les grandes dignités de l'empire. Nous voyons des choses semblables se passer en Turquie et y préparer la dissolution de l'empire ottoman.

La condition de différentes classes de la société n'éprouva donc, dans les premiers temps, que de légères modifications. Il n'y eut de révolution définitive dans les mœurs et dans les devoirs civils qu'à la fin du VIIIe siècle, lorsque Charlemagne rétablit l'empire d'Occident. Ses institutions et ses Capitulaires devinrent, sous des successeurs inhabiles, le principal appui, et, en quelque sorte, la sanction du gouvernement féodal, préparé par la faiblesse ou l'incapacité des rois de France de la première race, développé et fortifié après le règne de Charles le Gros; enfin, appesanti pendant long-temps sur l'Europe, et dont les traces ne sont pas partout effacées.

Quelques écrivains ont parlé de la FÉODALITÉ comme d'une conception subite, merveilleuse, dont l'histoire ancienne n'avait pas fourni le modèle. Jupiter, en tant que dieu, a pu faire sortir de son cerveau Minerve tout armée; mais les hommes n'ont

pas un tel pouvoir. Le régime féodal, qui est leur ouvrage, n'a donc pas été créé ainsi d'un seul jet; il est le résultat, appliqué à l'avantage de quelques uns, d'une situation antérieure dominante; j'entends désigner par là le mode de possession des terres et de servitude des cultivateurs. Les Barbares étendirent seulement plus loin que les Romains l'oppression des peuples. Ce qui a suivi, sous le rapport politique, en a été la conséquence.

Les Romains distribuaient les propriétés rurales des vaincus entre leurs concitoyens. Les chefs des Barbares les accordaient à leurs compagnons (*comites*) (13), c'est à dire à ceux qui, s'étant attachés à leur sort, leur avaient promis fidélité et s'enrôlaient sous leurs drapeaux.

Les premiers imposèrent un CENS aux donataires sans s'attribuer aucun droit politique; les seconds exigèrent d'eux CENS ET HOMMAGE par la fusion et la réunion de la souveraineté à la propriété. C'est ce qui, en constituant la dépendance appelée *vassa-*

lité, conduisit au GOUVERNEMENT FÉODAL, espèce d'aristocratie oligarchique, constituée aux dépens de l'autorité du monarque et du bien-être des peuples.

L'influence exercée, pendant plus de cinq cents ans, par ce système oppresseur, rend nécessaire un exposé sommaire de son mécanisme. Ce n'est même qu'en le faisant connaître qu'il me deviendra possible de donner une juste idée de la situation déplorable de la classe nombreuse assujettie à la culture des terres, et d'expliquer comment se perdit la tradition des bonnes méthodes que l'expérience des anciens avait consacrées. D'ailleurs, le silence des écrivains sur tout ce qui concerne l'agriculture de cette époque ne laisse de possibilité d'écrire son histoire qu'en rappelant les institutions dont le sort des cultivateurs dépendit. D'affligeantes déductions viendront alors s'offrir d'elles-mêmes à la pensée de mes lecteurs (*).

(*) En consultant et en comparant les documents

J'ai déjà fait mention des distinctions établies, chez les Romains, entre les escla-

les plus authentiques sur les institutions romaines et sur le système politique, qui se confondit bientôt après avec elles, et les dénatura, je n'ai rien négligé pour en donner une idée claire et précise, soin que n'ont pas toujours pris ceux qui ont traité le même sujet; j'espère avoir atteint mon but. J'ajouterai que, dans tout le cours de cet écrit, je ne me suis jamais fié à ma mémoire; j'ai eu constamment sous les yeux les très nombreux matériaux que j'avais, préalablement, recueillis, et auxquels j'ai appliqué la méthode éclectique.

Si je n'ai pas toujours indiqué les sources où j'ai puisé, c'est pour éviter des méprises, ayant, quelquefois, omis d'en faire mention sur mes notes. Quand j'ai cité littéralement, j'ai eu soin de l'annoter par les guillemets qui accompagnent la rédaction à laquelle je n'ai pas participé.

Ayant été prévenu, lorsque j'ai livré mon manuscrit à l'impression, qu'il existait déjà une histoire de l'agriculture par M. Rougier la Bergerie, je me suis empressé d'en prendre connaissance, et j'ai acquis

ves à titre personnel, les serfs et les colons (*). Ces classifications, sur lesquelles je dois revenir pour mieux montrer comment elles furent mises à profit pour l'établissement de la Féodalité (14), ces classifications se conservèrent dans les provinces conquises, qui devinrent successivement partie intégrante de l'empire. Après l'irruption des Barbares, cet état de choses ne fut que modifié. Chaque peuple, en s'attachant à un nouveau souverain, con-

la preuve qu'elle n'avait, avec le précis que je publie, de rapport que par le titre; le volume in-8° de 464 pages que j'ai sous les yeux est entièrement rempli par un long discours préliminaire et par une *Notice sur l'empire des Gaulois*, qui forme une partie seulement de l'*introduction de l'ouvrage annoncé*, mais non publié, sur l'agriculture française considérée, d'après le titre, dans ses rapports avec les lois, les cultes, les mœurs et le commerce. Quelques pages sont à peine consacrées à des considérations sur l'agriculture des Gaulois.

(*) Voyez première époque, page 61 et note 18e.

serva ses mœurs et ses habitudes. Les institutions postérieures en gardèrent l'empreinte.

Dans les Gaules, ainsi que dans les autres provinces devenues romaines, les hommes libres des cités étaient divisés en trois classes :

La première comprenait les familles municipales, ou sénatoriales ;

La seconde, celles qui possédaient des biens-fonds dans le district de la cité, et qui n'exerçaient que des professions réputées honorables ;

La troisième était composée d'affranchis et de fils d'affranchis ; les artisans et les possesseurs de terres soumises à des redevances appartenaient à cette classe. Ils sont désignés, par les écrivains du moyen-âge, sous les noms d'*Arimani*, de *Conditionales*, de *Tributarii*, etc. Il y avait parmi eux des possesseurs de *Manses* (15), ou petits domaines, et des fermiers de propriétaires voisins, plus riches.

Immédiatement au dessous d'eux étaient les Vilains (*Villani*), qui passaient, avec la métairie qu'ils exploitaient, à celui qui en devenait acquéreur. Ils différaient des esclaves par la rente fixe qu'ils étaient tenus de payer (16).

Enfin, au dernier rang de l'échelle était la classe immense des esclaves (17).

Dans cette classe infortunée, sur laquelle le maître avait droit de vie et de mort, les deux sexes pouvaient se mêler ensemble; mais, de même que dans nos colonies fondées sur le système d'esclavage, leur union qu'on encourageait n'était pas réputée mariage.

On distinguait les esclaves des hommes libres par un habit particulier et par le devoir qui leur était imposé de se raser la tête. Lorsqu'ensuite ils furent attachés à la glèbe (*adscripti glebæ*), on les vendit avec la terre; alors ils purent se marier du consentement de leurs maîtres. On ne supposait pas, d'ailleurs, qu'il fût possible de mettre un domaine en valeur sans esclaves. Ils faisaient partie du cheptel; on les

estimait comme les bestiaux, les engrais et les instruments de culture.

On désignait sous le nom de Fiscalins (*Fiscalini*) les colons du fisc, et sous celui d'*Aldions* et de *Lides* les esclaves, ou attachés aux terres aux mêmes conditions que les colons, ou chargés de la surveillance des autres esclaves.

Les Hommes du Roi, les Hommes ecclésiastiques furent, postérieurement, les colons esclaves, appartenant au prince, ou à l'Église.

Les Tributaires (*Tributarii*) étaient également attachés aux terres à des conditions particulières, et, comme les esclaves, *immeubles*, et aliénables avec les terres.

Les Serfs de biens pouvaient être, à quelques égards, assimilés aux colons partiaires qui payaient une redevance fixe, soit en blé, soit en bestiaux, ou en étoffes. Chez les Germains, ils n'étaient pas dispensés du service militaire. Leur indépendance ne se recouvrait que par la restitution à

leurs maîtres de la portion d'héritage foncier qu'ils en avaient reçue.

Les esclaves domestiques, ou *Serfs de corps*, étaient considérés comme *meubles* et se livraient, indépendamment des terres, de même que des effets arbitrairement négociables. Ils habitaient la maison du maître et remplaçaient, pour les services privés, la classe actuelle des domestiques. On les mettait aussi à la disposition des fermiers, des régisseurs ou des colons, pour les aider dans leurs travaux.

Les serfs de corps ne devenaient libres qu'en obtenant une *Manumission*, c'est à dire leur affranchissement, que le maître annonçait ordinairement devant le magistrat qui touchait de la main, ou avec une baguette (*vindicta*), la tête de ceux auxquels il rendait la liberté (*).

(*) La formule prononcée par le magistrat était : *Profitemus hunc præsentem hominem esse liberum.* Nous déclarons que l'homme ici présent est libre.

La réparation des violences exercées envers un esclave se réduisait à des compositions ou à des indemnités qui se payaient à son maître. Il ne pouvait rien avoir en propre; et rien dans sa condition, hors les vêtements grossiers qui le couvraient, et le sentiment de sa dégradation, ne le distinguait des animaux, dont il partageait les fatigues.

Les affranchissements avaient lieu de trois manières : par le denier; devant l'Église; ou, enfin, par déclaration en présence de témoins.

L'affranchissement *par le denier*, c'est à dire à prix d'argent, ou sous l'engagement de payer une redevance, conférait à celui qui l'obtenait le titre d'*Ingénu*, titre qui désignait, chez les Romains, l'état de parfaite liberté.

Par l'affranchissement *devant l'Église*, le maître déclarait son esclave *Citoyen Romain;* muni de cet acte, il devenait l'égal de l'homme libre, né Romain.

Celui qui était affranchi *par déclaration*

n'acquérait pas une liberté entière. Astreint à des obligations personnelles, il suivait, comme les esclaves, les mutations du domaine auquel il était attaché.

L'affranchi était réputé appartenir à la nation dont le maître qui lui avait donné la liberté faisait partie.

Telle était la condition des neuf dixièmes de la population de l'Empire romain, lorsque les Barbares, après l'avoir ravagé, imposèrent, dans sa division d'Occident, des institutions et des lois nouvelles. Cette condition devint plus insupportable encore par les exactions auxquelles les vainqueurs se livrèrent (18). Cela seul peut expliquer comment, en effet, l'établissement du système féodal apporta quelque adoucissement passager à la misère publique, et comment des hommes libres se vouèrent eux-mêmes, en grand nombre, au servage (19), dans l'espoir d'obtenir la protection de ceux auxquels ils faisaient le sacrifice de leurs biens et de leur liberté. Cette soumission ou engagement volon-

taire s'appela Obnexation (*obnexatio*) (*). On nomma Oblats (*oblati*) ceux qui s'y résignaient; ce fut, surtout, auprès des évêques et des abbés que les hommes libres cherchèrent ainsi un patronage et un refuge.

Lorsque les peuples sont parvenus à un tel état de dégradation et d'abrutissement, et lorsque les princes appelés à les gouverner et à les protéger, vivant dans l'indolence, méconnaissent leurs devoirs les plus sacrés et les plus impérieux, ceux auxquels leurs fonctions religieuses, militaires ou civiles donnent de l'autorité, peuvent satisfaire impunément leur vanité et leur ambition (20).

Ils firent, effrontément, l'un et l'autre, en

(*) L'*obnexation* dont il est ici question ne doit pas être confondue avec l'*Obnontiation* (obnuntiatio), terme consacré aux augures, lorsque, ayant aperçu quelque mauvais présage, ils faisaient renvoyer à un autre jour l'explication de l'oracle ou du présage; ce renvoi s'appelait *Obnuntiatio*; c'était une sorte d'opposition à une décision immédiate.

exerçant un pouvoir sans bornes et sans contrôle dans l'étendue de leurs domaines, et en attribuant à la propriété du sol les droits qui constituent la souveraineté : état comparable, à quelques égards, sous le rapport politique, à celui qui résulte encore, mais avec beaucoup moins d'arbitraire et de rigueur, de la constitution des principautés médiates et immédiates de l'Allemagne, réunies en confédération.

La concentration d'immenses propriétés territoriales dans un très petit nombre de mains favorisa cette usurpation des droits politiques. Des prétentions rivales ne tardèrent pas à naître et à rendre ceux qui s'arrogeaient le pouvoir ennemis les uns des autres : elles les exposèrent à des démêlés qui entraînaient des guerres privées et qui ne se vidaient plus que par les armes (21). Ils s'attachèrent donc, respectivement, à étendre leur influence sur tous ceux qui reconnaissaient déjà leur suprématie, ou qu'ils parvenaient à y soumettre.

Le régime féodal reçut, par là, une

sorte d'organisation régulière, et une nouvelle classification de la population s'établit.

Peu à peu, et particulièrement en France, où Louis le Hutin ordonna, au XIVe siècle, que les affranchissements seraient accordés dans toute l'étendue de ses États, à des conditions justes et modérées, les *Mains-mortables* remplacèrent les esclaves.

Ces mains-mortables étaient astreints, indépendamment des charges générales qui concouraient à composer le revenu de l'État, à certaines obligations envers leurs supérieurs; par exemple, à des travaux exécutés par corvées; à des redevances soit en argent, soit en denrées, et à des devoirs et hommages, qui consistaient, souvent, en témoignages de soumission, ou des plus humiliants, ou entachés de ridicule, comme l'était l'obligation imposée, entre autres subjections, aux habitants d'Argenton, d'offrir, à leur seigneur, une alouette placée sur une charrette traînée par six bœufs.

« Partout, dit Voltaire, les grands pro-

» priétaires terriers voulurent que ni leurs
» vies ni leurs biens ne dépendissent du
» pouvoir suprême d'un roi, et tous l'exer-
» cèrent, autant qu'ils purent, sur leurs
» propres sujets. »

La société féodale fut, dès lors, fondée sur différents degrés de suprématie (22). Elle eut, en même temps, pour but, la défense et la conservation des priviléges que les grands propriétaires venaient de s'arroger. C'était une sorte de fédéralisme aristocratique. Celui qu'on a plusieurs fois tenté d'introduire en France, par d'adroites manœuvres, sous le prétexte séduisant de l'intérêt des communes, eût pu le renouveler, en affaiblissant et en minant insensiblement l'action du pouvoir central, qui fait notre force, en ce qu'il conserve et protège l'unité nationale, l'esprit public et les droits de tous les citoyens.

Les possesseurs de terres allodiales (*),

(*) Allodiales, d'*alleu*, mot qui exprimait les

ou propriétés libres, d'une grande étendue, en abandonnèrent des portions à ceux qui les suivaient dans leurs entreprises, et qui combattaient sous leurs drapeaux.

Ces concessions, accordées en récompense de services, s'appelèrent Bénéfices (*beneficiæ*), parce qu'elles étaient gratuites, et Honneurs (*honores*), parce qu'on les regardait comme un témoignage de distinction. Elles reçurent, ensuite, le nom de Fief (*fedum*), dérivé, par corruption, de *Fides*, foi, fidélité (*).

Le droit de faire et rendre justice était, comme celui de redevance, inhérent au fief même.

biens libres propres aux *Leudes* ou *Francs* qui s'étaient arrogé un droit de suprématie sur les Gaulois.

(*) Il convient de distinguer le mot *fedum* de *fredum*, dérivé de *fred* (paix), qui fut, dans l'origine, appliqué, selon Montesquieu, à la récompense de la protection accordée contre le droit de vengeance; la première expression a vraisemblablement remplacé l'autre, lorsque les fiefs furent institués.

Les Bénéfices ou *Fiefs* furent, d'abord, accordés pour un temps limité et à des conditions précises.

Bientôt après, ceux qui en jouissaient les obtinrent à vie, et plus tard, à titre héréditaire. Les grandes charges de la maison des princes se concédèrent alors au même titre d'hérédité, et, par imitation, le droit de primogéniture s'introduisit dans les familles féodales.

Il y eut, dès ce moment, divers degrés dans le vassclage; le roi était appelé *Seigneur Souverain*, son vassal immédiat *Suzerain*, et les bénéficiaires relevant de ce dernier *Arrière-Vassaux*. Chacun fit ses concessions particulières et voulut recevoir des hommages, en dédommagement de ceux auxquels il se soumettait.

> Tout petit prince a des ambassadeurs,
> Tout marquis veut avoir des pages.
>
> LA FONTAINE.

Les grands vassaux s'arrogeaient, dans leur territoire, toutes les prérogatives

royales; il était même reçu que si le roi refusait de leur rendre justice, ceux-ci pouvaient lui faire la guerre.

L'autorité du roi sur les arrière-vassaux ne pouvait qu'être faible et indirecte. Saint Louis ayant demandé, aux seigneurs qu'il avait convoqués pour l'accompagner en terre sainte, de jurer que, s'il mourait pendant son expédition, ils seraient fidèles à son fils..., le sire de Joinville, feudataire du comté de Champagne, quoique rempli de vénération et d'attachement pour le roi, refusa de prendre un tel engagement : « Mais moi, dit-il, qui n'étais pas subject » à lui, ne voulus point faire de serement. »

Les hommes libres, possesseurs de propriétés allodiales, qui n'avaient pas reçu de bénéfices ou fiefs, accompagnaient à la guerre les princes, ducs ou comtes dont ils reconnaissaient la suprématie. Ils devinrent les défenseurs les plus dévoués du souverain, qui pouvait, d'ailleurs, exiger d'eux le service militaire, sous peine de payer une forte amende, imposée en exé-

eution des conditions du *Herreban* (*).

Le nombre des petites propriétés libres de tout engagement diminua successivement, par suite de la nécessité à laquelle la plupart de leurs possesseurs furent réduits, au temps surtout de l'invasion des Normands, de se résigner au service féodal, pour obtenir le patronage de quelque seigneur puissant ; car il ne restait plus d'autre moyen d'éviter les avanies et le pillage. Il devint même indispensable, dans quelques contrées, de reconnaître un supérieur, ou *seigneur-Lige* et de relever de lui. De là cette maxime : *Nulle terre sans seigneur.*

Les gens d'Église ne restèrent pas indif-

(*) Le mot *herreban* est d'origine tudesque : c'était, à proprement parler, le mandement ou la publication du seigneur, annonçant l'obligation de se trouver en armes, sous peine d'amende, à un rendez-vous désigné.

férents au changement qui s'était opéré dans l'ordre social; ils en profitèrent amplement. Il arriva même que beaucoup de propriétaires de terres les donnèrent aux évêques ou aux monastères, pour les reprendre eux-mêmes *à cens*, croyant, par ces pieuses donations, obtenir l'absolution de leurs péchés, et la protection alors toute-puissante du clergé.

Déjà ses richesses foncières étaient immenses (23). Ne suffisant pas encore à son avidité, et son crédit s'accroissant avec les progrès de l'ignorance et de l'asservissement des peuples, il percevait, en outre, avec rigueur, à l'instar de l'impôt établi par les Romains sous le nom de *frumentum decumanum*, la dîme en nature sur tous les produits du sol.

Les évêques de Rome, distingués définitivement des autres prélats sous le nom de Papes, depuis les concessions de l'empereur Phocas (*), et réunissant la puissance tem-

(*) En 607, Boniface III, élu pape, envoya des

porelle à leur suprématie sur toute la Chrétienté, profitèrent habilement de cette double puissance pour mettre hors du sein de l'Église, par des excommunications, les princes qui, jaloux de conserver leur indépendance, cherchaient à contrarier leurs projets ambitieux.

L'esprit de prosélytisme et d'intolérance, qui avait porté tant d'ombrage aux premiers Empereurs, s'était fortifié; de persécutée qu'elle était, la religion catholique romaine était devenue persécutante. L'extrême crédulité, non seulement du peuple, mais des classes les plus élevées de la société, favorisait toutes les entreprises des souverains pontifes. Dans une telle disposition des esprits, le pape Urbain n'eut pas de peine à profiter du fanatisme d'un simple pélerin d'Amiens, désigné aujourd'hui sous le nom

légats à l'empereur Phocas, qui reconnut que le siége de Rome devait avoir la primauté dans l'Eglise, et défendit, à Cyriaque de Constantinople, de prendre le titre de Patriarche œcuménique.

de *Pierre l'Ermite* (*), pour mettre à profit la crainte qui s'était répandue de la fin du monde, frapper les imaginations, exalter les têtes, et décider, par des distributions d'indulgences et par les promesses les plus séduisantes, la population de l'Occident à arborer l'étendard de la croix et à se précipiter vers l'Orient, pour combattre et anéantir le mahométisme (24).

Le fanatisme religieux rechercha et obtint l'effet que, de nos jours, dans d'autres vues, et pour un autre but, le fanatisme politique des premiers émigrés français a produit. On déclarait lâches et infames ceux qui refusaient d'aller, en terre sainte, chasser les infidèles, ou attendre,

(*) Son nom était *Cucupièvre*. Godefroy de Bouillon lui confia la conduite d'une partie des troupes rassemblées par le succès de ses prédications, et qui formèrent la première croisade. Le moine *Tévélin* (saint Bernard), premier abbé de Clairvaux, prêcha la seconde, avec un zèle non moins fougueux, mais il ne ceignit pas l'épée comme son devancier.

prosternés au pied du saint sépulcre, la venue promise du Seigneur.

Plusieurs princes vendirent, ou engagèrent une partie de leurs États, pour subvenir aux dépenses énormes que nécessitaient des émigrations si peu sensées. Ces croisades imprudentes, renouvelées cinq fois dans l'espace d'un siècle et demi, malgré l'expérience acquise par de premiers désastres, accrurent l'abandon des terres cultivées : elles coûtèrent à l'Europe, déjà dépeuplée, deux millions d'hommes et des sommes énormes (25). Leur résultat le plus avantageux, et tout à fait imprévu, émana de l'heureuse impulsion qu'elles donnèrent au commerce et de l'influence qu'elles exercèrent, généralement, sur l'état de la propriété (26).

Elles déterminèrent, en effet, beaucoup d'immunités accordées par les seigneurs à leurs vassaux, et facilitèrent, en affaiblissant l'aristocratie féodale, l'émancipation des communes (27). — Cet évènement servit, avec la réunion successive d'une partie

des grands fiefs sous l'autorité des *Princes souverains*, de transition à un autre système politique, à la faveur duquel la classe intermédiaire sortit, enfin, de son état d'assujettissement, et profita de l'esprit de vertige qui avait conduit ses oppresseurs à détruire, à la fois, leur puissance et leurs richesses, en abandonnant le sol de la patrie, pour se livrer à la plus aventureuse des entreprises.

A cette époque mémorable, le commerce et l'industrie de plusieurs villes d'Italie, du nord-ouest de l'Allemagne et de la Flandre s'élevèrent, par le concours de leurs associations, à un haut degré de splendeur.

Dans le même temps, les communes commencèrent, en Angleterre, à intervenir dans le gouvernement. — La grande charte que le roi Jean avait signée en 1214 ayant posé les bases de leurs droits, elles furent définitivement admises dans le parlement en 1343.

Partout des efforts furent faits, avec plus

ou moins de succès, pour mettre fin aux empiètements du despotisme, comprimer l'anarchie et dissiper les ténèbres de l'ignorance (28), ténèbres si épaisses, anarchie si grande, qu'une institution qui n'apparaît plus, de nos jours, que sous son côté ridicule, ne contribua pas moins à polir et à adoucir les mœurs, qu'à mettre un terme aux déprédations organisées des possesseurs de fiefs. — Je veux parler de la CHEVALERIE, dont l'établissement fut provoqué par des sentiments nobles et généreux, mais exprimés et mis en action selon les préjugés et les mœurs du temps (29); — tant il est vrai que, pour apprécier sainement les faits historiques, on ne doit pas les isoler des circonstances qui les ont produits. L'erreur serait, ou d'en excuser les causes premières, ainsi que quelques écrivains passionnés de nos jours semblent l'avoir pris à tâche, ou de vouloir, comme ils l'oseraient s'ils en avaient le pouvoir, que ce qui, mauvais en soi, a été accidentellement remède à un plus grand mal, fût maintenu

ou rétabli, lorsque les mêmes circonstances n'existent plus.

Cette observation est particulièrement applicable au MONACHISME, autre genre d'institution qui, comme la chevalerie, avait dû, aux malheurs publics, son origine et son utilité passagère, effacée par le mal immense que les dominicains, les frères mendiants et les jésuites ont fait au monde, mal qui n'a pas été suffisamment compensé par les soins intéressés que ces derniers ont donnés à l'instruction de la jeunesse.

Ce fut en Égypte, dès le IIIe siècle, que commença la vie monastique (30). — De nouveaux chrétiens, par exaltation religieuse, et, quelques uns, peut-être aussi par désir de célébrité, car la vanité humaine revêt toutes les formes, se retirèrent dans le désert, pour s'y vouer à la contemplation et à la prière. Ces premiers anachorètes eurent bientôt des disciples.

Alors il vint à d'autres l'idée de s'associer

pour vivre sous une règle commune. Leur exemple trouva de nombreux imitateurs, les uns entraînés par une excessive dévotion, d'autres par dégoût réel du monde, ou pour se livrer plus tranquillement à l'étude.

Cette passion nouvelle s'étendit de l'Égypte en Syrie, dans la Palestine et dans toute l'Asie-Mineure, d'où, comme une épidémie, elle gagna rapidement l'Occident. Mais un demi-siècle s'était à peine écoulé depuis la fondation des premiers monastères, que les Empereurs, et plus tard les Conciles, pour réprimer le zèle indiscret des moines, qui menaient une vie oisive et vagabonde autant que déréglée, et qui se livraient à l'esprit de sédition, leur interdirent le séjour des villes.

L'édit par lequel le premier des Constantins déclara libres les esclaves qui se feraient chrétiens avait peuplé les cloîtres d'hommes robustes et sans ressources, habitués à la culture des terres. Les fondateurs de quelques monastères, tels que saint Ba-

sile, saint Benoît et saint Maur, surent tirer habilement parti des habitudes laborieuses de ces hommes, en imposant, à tous les moines de leur obédience, l'obligation d'un travail manuel: accueillant et mettant à profit les procédés les plus utiles de l'agriculture, ils défrichèrent et rendirent fertiles les lieux, presque déserts, où ils s'étaient fixés.

La Lombardie leur dut l'art des irrigations. Dans quelques cantons de la France, ils resserrèrent et retinrent, par des chaussées, les eaux qui couvraient le sol, et convertirent, ainsi, des marais insalubres, en vastes étangs dont la pêche facilitait l'observance de leur règle (31).

A l'époque de ces utiles travaux, les monastères devinrent, en tous lieux, le refuge de ceux qui voulaient échapper aux vicissitudes de la vie mondaine et se consacrer à l'étude. Ce fut le temps de leur plus grande splendeur.

Mais dès que les cloîtres ne s'ouvrirent plus qu'à titre onéreux, les moines qui les

peuplaient ne tardèrent pas à se laisser dominer par l'amour des richesses, et à rechercher une vie sensuelle et opulente.

Il est nécessaire de dire, pour expliquer ceci, que la plupart étaient laïes, et que leur admission successive dans les monastères n'avait lieu que sous la condition expresse de faire l'abandon de tous leurs biens à la communauté qui les recevait dans son sein, comme une secte audacieusement désorganisatrice, greffée sur le jésuitisme, et, ainsi que lui, plus politique que religieuse, a cherché récemment à le rétablir. Ces donations réitérées, accrues par toutes celles que des personnes pieuses faisaient journellement, rendirent immenses les propriétés rurales d'un grand nombre de couvents. La culture, abandonnée, presque exclusivement, à des esclaves ou aux serfs attachés à la glèbe, y fut de nouveau négligée.—Bientôt après, la fondation des ordres mendiants créa, à l'instar du pélerinage, une sorte d'encouragement au vagabondage et à l'oisiveté. L'utilité de l'institution

monastique se concentra, dès lors, dans un petit nombre de corporations religieuses qui se vouèrent à l'éducation et à l'instruction de la jeunesse, et qui entreprirent d'immenses travaux littéraires ou scientifiques.

Ces corporations contribuèrent aussi, lorsque l'art d'employer les chiffons de toile de lin et de chanvre à fabriquer le Papier eut été mis en pratique (32), vers le XIIe siècle (*), à la renaissance des lettres, en multipliant, par des copies, les anciens manuscrits qu'elles avaient préservés de la destruction, et que l'ignorance superstitieuse de ceux qui les possédaient décidait à offrir humblement au pied des autels, afin

(*) L'opinion la plus généralement admise est que ce sont les Arabes qui ont apporté en Europe l'art du *Papier de Linge*. L'emploi du *Papier de coton* l'avait précédé. Montfaucon pense qu'il a été découvert vers la fin du IXe siècle. (Voyez Peignot, *Dictionnaire de bibliologie.*)

d'obtenir la rémission de leurs péchés, *pro remedio animæ suæ.*

Un évêque fondateur de monastère, Isidore de Séville, est, peut-être, le premier qui, depuis Columelle, Pline et Palladius, ait écrit sur l'agriculture. — Au xe siècle, l'empereur Constantin Porphyrogénète fit rassembler, par Cassianus Bassus, ce qu'il trouva de mieux sur cette science dans les anciens auteurs géoponiques.

Le moine dominicain Vincent de Beauvais et l'Arabe Ebn-el-Awam suivirent le même exemple au XIIIe siècle.

P. Crescentius, avocat de Boulogne, né en 1230, composa et dédia à Charles II, roi de Sicile, son ouvrage sur l'agriculture, intitulé : *Opus ruralium commodorum*, et traduit en français sous le titre de *Profits champêtres et ruraux.*

Torello composa ses *Ricordo d'Agricoltura*, où, le premier, il a eu le mérite de proposer d'alterner les cultures. Gallo publia après lui ses *Éléments d'Agriculture.*

Le *Prædium rusticum* de Charles-

Étienne et la *Maison rustique* qu'il publia concurremment avec son gendre Liébaut ne sont guère que des compilations, mais fort utiles alors, des anciens auteurs géoponiques grecs et latins.

Enfin parut Olivier de Serres, immortalisé par le grand ouvrage qu'il composa sous le titre de *Théâtre de l'Agriculture* ou de *Ménage des champs*, ouvrage dont la publication ouvrit une nouvelle ère à l'art agricole, comme la renaissance des lettres a pris date de la découverte de l'imprimerie.

J'ai dû me renfermer, presque toujours, dans les généralités, en rappelant la situation des agriculteurs (*) pendant la longue

(*) Le mot AGRICULTEUR a été, pendant longtemps, taxé de barbarisme, *culteur* n'étant pas français, et ne pouvant que difficilement passer pour une abréviation de cultivateur, malgré son

période où le système d'économie rurale des Romains continua à être suivi presqu'en tout lieu, plutôt par esprit de routine que par conviction de sa supériorité et de ses avantages; où, souvent même, on s'en écarta par ignorance et par découragement, car tout était, alors, impéritie, désordre et confusion.

Il y aurait une tâche plus agréable, mais non moins laborieuse à remplir, pour démêler ce qui appartient à chaque peuple dans les progrès successifs des bonnes méthodes de culture, à mesure que ces peuples ont été placés sous l'influence de gouvernements moins oppresseurs et plus réguliers, et que les sciences et les arts utiles se sont perfectionnés.

rapport avec le mot latin *cultor*. Quoi qu'il en soit, l'expression *agriculteur*, encore réprouvée dans le dictionnaire de Boiste, est devenue d'un usage tellement général, qu'elle a acquis son droit de passe et de nationalité.

Cette tâche que j'ai préparée, que j'ai le désir d'accomplir, mais qui est, peut-être, au dessus de ce qui me reste de santé et de résignation, m'eût conduit à tracer ensuite le tableau plus satisfaisant de l'agriculture moderne, dont les considérations qui précèdent forment, en quelque sorte, l'introduction. J'eusse alors exposé ce qui reste à faire pour que les produits du sol puissent suivre le mouvement ascendant de la population et pour accroître, même, la prospérité et les jouissances des générations qui doivent nous succéder..... D'autres plus habiles me remplaceront et continueront mon œuvre, s'il ne m'est pas accordé d'arriver au terme d'une aussi grande entreprise.

NOTICE CHRONOLOGIQUE.

—

Je continue, pour la seconde époque, la notice chronologique des principaux évènements qui ont, depuis le règne d'Auguste jusqu'à la fin du xve siècle, exercé une notable influence soit directe, soit indirecte, sur l'agriculture et sur le bien-être des populations. Les faits rappelés dans cette notice sont, en partie, relevés des tables chronologiques de Blair.

Années après J.-C.

1. Naissance de J.-C., l'an 754 de Rome.
14. Mort d'Auguste, dont le règne avait commencé 31 ans avant la naissance de J.-C. Tibère lui succéda.

C'est pendant le règne d'Auguste que Virgile a publié ses *Géorgiques*.

54. Commencement du règne de Néron.

92. L'Empereur Domitien ordonne, à la suite d'une disette, d'arracher toutes les vignes dans les Gaules.

Vers le milieu de ce siècle, sous le règne de Claude, Columelle, né à Cadix, écrit ses douze livres sur l'agriculture et son traité sur les arbres.

Les ouvrages de Pline l'Ancien datent du règne de Vespasien et de Titus.

Son neveu, Pline le Jeune, écrivit au commencement du IIe siècle, sous le règne de Trajan.

98. Règne de Trajan.
117. Règne d'Adrien.
138. Règne d'Antonin le Pieux.
161 à 179. Règne de Marc-Aurèle.
} Époque de félicité pour les peuples.

252. Peste qui étend ses ravages dans tout l'Empire romain.

282. Probus révoque l'édit de Domitien et encourage, dans les Gaules, la culture de la vigne.

286. L'Empire romain est attaqué par des peuples venus du nord.

296. Dioclétien s'empare de la Grande-Bretagne.

328. Constantin fait de Byzance, sous le nom de Constantinople, le siége de son empire. Il avait accordé aux chrétiens, en 323, l'exercice public de leur culte, et il ordonne, en 331, la destruction de tous les temples des païens.

334. 300,000 esclaves Sarmates se révoltent contre leurs maîtres; Constantin leur donne asile: ils s'établissent dans diverses provinces de l'Empire.

358. Un tremblement de terre ruine cent cinquante villes en Grèce et en Asie.

364. L'Empire d'Occident commence sous Valentinien et prend fin en 476.

406. La France et l'Espagne sont occupées par les Vandales, les Slaves et les Huns.

410. Rome est prise par Alaric.

412. Commencement du royaume des Vandales en Espagne, d'où ils sont chassés par Bélisaire, en 534.

426. Les Romains abandonnent la Grande-Bretagne; même année, irruption des nations du nord dans l'Empire, et premier fondement des Monarchies nouvelles.

447. Attila, à la tête des Huns, ravage l'Europe.

449. Les Saxons envahissent la Grande-Bretagne.

452. Commencement de la ville de Venise.

Palladius doit avoir écrit dans ce siècle son traité *de Re rustica*.

476. Fondation du royaume d'Italie par les Ostrogoths, chassés, en 554, par Narsès.

480. Tremblement de terre à Constantinople, qui détruit une partie de la ville.

Famine en France, sous le règne de Childéric.

496. La religion chrétienne est embrassée par les Français, sous le règne de Clovis.

510. Paris devient la capitale de la France.

529. Publication du Code Justinien.

543. La peste commence en Égypte et s'étend dans une grande partie du globe.

546. Rome est prise par Totila.

551. Des moines introduisent de l'Inde la soie en Europe, en y transportant des œufs de ver à soie dans des tiges de bambou.

558. La peste ravage de nouveau l'Europe, sous le règne de Justinien.

570. Naissance de Mahomet.

588. Disette en France, sous le règne de Clotaire II.

606. Puissance des papes accrue par les concessions de l'empereur Phocas.

613. Commencement du gouvernement des maires du palais en France.

623. Commencement de l'hégire de Mahomet et des conquêtes des Sarrasins.

C'est vers ce temps que les premiers moulins à eau ont été établis en Angleterre.

640. Les Sarrasins brûlent la bibliothèque d'Alexandrie.

651. Disette en France, sous le règne de Clovis II.

713. Les Sarrasins font la conquête de l'Espagne.

746. Peste qui dure trois ans et étend ses ravages en Europe et en Asie.

751. Pepin le Bref, premier roi français de la race des Carlovingiens.

763. Une gelée violente commence le 1er octobre et dure 150 jours.

778 et 779. Années de disette.

800. Rétablissement de l'Empire d'Occident par Charlemagne.

805 et 806. Nouvelle disette.

853. Irruption des Normands en France.
859. Un froid violent fait glacer la mer Adriatique.
923. Établissement des fiefs en France (gouvernement féodal).
932. Un froid violent se fait sentir pendant 120 jours.
987. Commencement du règne des Capétiens en France.
1006. Peste qui ravage l'Europe pendant trois ans.
1013. Conquête de l'Angleterre par les Danois.
1013 et 1033. Années de disette.
1066. L'Angleterre est de nouveau conquise par Guillaume de Normandie.
1080. On commence, en Angleterre, à former le cadastre pour l'imposition des terres.
1096. Première croisade.
1105. Introduction des moulins à vent.
1118. Établissement de l'ordre des Templiers, aboli en 1312.
1147. Seconde croisade.
1167. Le pape Alexandre III déclare que tous les chrétiens doivent être affranchis de servitude.
1188. Troisième croisade.
1203. Quatrième croisade.

1204. Commencement de l'Inquisition, confiée aux dominicains.

1215. La grande Charte est signée par le roi Jean et par les barons d'Angleterre.

1223. Abolition de l'esclavage, en France, par Louis VIII.

C'est dans ce siècle que l'Arabe Ebn-el-Awam écrivit sur l'agriculture. Il traite de la culture de la canne à sucre et de celle du safran.

1248. Cinquième croisade.

1282. Massacre des Français en Sicile (Vêpres siciliennes).

1302. Premier emploi de la boussole par Flavio.

1304. Année de disette.

1307. Organisation des cantons suisses.

Vers cette époque, P. Crescentius composa son ouvrage d'agriculture (*Opus ruralium commodorum*), qu'il dédia à Charles II, roi de Sicile.

1317. La famine et la peste désolent le nord de l'Europe.

1343. Les communes d'Angleterre sont admises dans le Parlement.

1348. Une nouvelle peste emporte le quart de la population de l'Europe.

1391. Année de disette. Vers la fin de ce siècle,

établissement en Espagne de la *Mesta*, espèce de confédération entre les propriétaires de grands troupeaux transhumants.

1418 à 1419. Disette.

1431 à 1436. Jeanne d'Arc. Victoires sur les Anglais qui sont expulsés de France.

1432-36 et 37. Disettes.

1440. Invention de l'imprimerie, par Guttemberg.

1453. Conquête de Constantinople par les Turcs.

1471 et 1475. Disettes.

1481. Disette.

1492. Découverte de l'Amérique par Christophe Colomb.

NOTES

RELATIVES A LA SECONDE ÉPOQUE.

(1)

(Auguste encouragea l'agriculture et le commerce..... Page 187.)

« Auguste, pour rendre plus utile aux Romains l'Égypte, qu'ils venaient de conquérir, fit nettoyer, par ses soldats, des canaux que les inondations répétées du Nil avaient engorgés et remplis d'un limon croupissant.

» A Rome, il établit, pour le commerce des

grains, un intendant général plein de vigilance sur les approvisionnements publics. Il exigea que les cultivateurs et les négociants apportassent ce qui devait suffire ordinairement à un peuple nombreux. Dans un moment de disette, il éloigna de la ville tous ceux dont la profession était au moins inutile, les gladiateurs, par exemple, et un grand nombre d'esclaves.

» Il établit des flottes destinées à protéger les navigateurs, à poursuivre et combattre les pirates. Tant de vigilance, de précautions et d'encouragements rendirent le commerce florissant; les préjugés contraires étaient assoupis, et les marchands formaient, dans l'État, une profession importante. Il accorda à des villes commerçantes le droit de cité et des priviléges utiles. Plusieurs manufactures s'élevèrent dans la capitale de l'empire, entre autres, celles de papier (*papyrus*). On vit, sous son règne, les trésors de l'Espagne, de l'Égypte et de l'Inde inonder l'Italie. »

(PASTORET.)

(2)

(Les propriétés doublèrent rapidement de valeur..... Page 187.)

« Alexandrie était l'entrepôt général de toutes les marchandises que l'Europe recevait d'Asie. Les trésors de l'Égypte, apportés à Rome, y versèrent l'abondance. Dès lors, on vit diminuer l'intérêt de l'argent et augmenter le prix des terres et des denrées, effet sensible de la prépondérance du commerce. D'un autre côté, l'Italie acquit de nouvelles ressources, pour les grains, de la fertilité de ce nouveau domaine. Ce n'est pas que les blés d'Égypte fussent d'une qualité supérieure ; ils n'étaient mis qu'au troisième rang parmi les grains étrangers. Les vaisseaux qui venaient d'Alexandrie avaient le privilége d'entrer dans le port avec une certaine voile nommée *supparum*, dont les autres ne pouvaient faire usage qu'en pleine mer. Ils n'étaient pas exclusivement chargés de grains ; ils rapportaient aussi en Italie du coton, du lin,

du verre, plusieurs sortes de marbres, de l'alun, du *papyrus*, qui n'était vendu aux Romains qu'écrit. Ils le lavaient pour effacer l'écriture et s'en servir ensuite. On lissait avec des coquillages le papier destiné pour écrire, afin que la plume ou le roseau marchassent plus rapidement. »

(PASTORET.)

Lorsque Constantin eut délaissé Rome et établi le siége de son empire dans la ville orientale de Byzance, à laquelle il enleva son nom pour illustrer le sien qu'il lui donna, la flotte d'Alexandrie fut destinée au service de la nouvelle capitale. L'empereur Commode, afin de pourvoir à l'approvisionnement de Rome compromis par ces dispositions, institua une flotte d'Afrique (*Classis Africana*), qui servit, dès lors, au transport régulier des blés de cette province.

(3)

(Le bon goût ne fut pas toujours consulté dans l'arrangement des jardins..... Page 190.)

« On trouve dans Pline le Jeune des détails sur un jardin de Rome, qui annonçait des germes de la dépravation du goût. Il parle avec enthousiasme des arbres taillés en forme d'animaux, en lettres, en chiffres, en forme d'architecture ; les BUIS y servaient déjà à tortiller les dessins des parterres; mais cette partie, qui composait chez eux le parterre, était accompagnée de bosquets plus éloignés qui restaient dans l'état de nature et qui s'appuyaient aux ailes des bâtiments. »

(L. REYNIER.)

« L'art du jardinier, dit Millin dans son *Dictionnaire des beaux-arts*, eut chez les Romains » le même sort que l'architecture : il tomba en dé- » cadence; après le temps d'Auguste, on négligea » ce qui est grand, et on chercha la beauté dans les » bagatelles et les niaiseries. . . . . .

» Ce fut Caïus-Marius, dont il reste quelques » lettres à Cicéron, et qu'on nommait, par excel- » lence, l'*ami d'Auguste*, qui enseigna le premier » aux Romains l'art de tracer un jardin, celui de » greffer et de multiplier quelques uns des fruits » étrangers, des plus recherchés et des plus cu- » rieux; il introduisit aussi la méthode de tailler » les arbres et les bosquets dans des formes régu- » lières. »

Le mot *hortus* désignait le jardin dans lequel on cultivait les légumes, ou ce qu'on a appelé pendant long-temps, en France, l'*hortolage*. Employé au pluriel (*horti*), ce mot signifiait non seulement un lieu planté d'arbres, de fleurs et de fruits, mais une maison de campagne, une *villa*, qui renfermait dans son enceinte une grande étendue de terre consacrée à l'agrément...., des bosquets, des prairies, des vignes, des temples, des pièces d'eau, des fontaines, etc.

(4)

(« Artifice que l'emploi habituel du verre a permis de porter à un haut point de perfection..... » Page 192.)

Pitiscus énonce, aux mots *Vitrum*, *Specularia* et *Pocula*, quelques assertions qui, aujourd'hui, ne peuvent pas être entièrement justifiées par des preuves authentiques. On ignore encore, en effet, sur quel fondement Pline a fait mention du verre *malléable*. Il ne paraît pas qu'on soit parvenu à en recueillir, quoique des fouilles successives aient procuré, ainsi que le prouve la collection du Louvre, de beaux et nombreux échantillons des vases, en verre, de différentes formes et dimensions, dont les anciens faisaient usage. Ce qui paraît certain, c'est qu'ils n'étaient pas parvenus à couler le verre à *surface plane*, et par conséquent des vitres. Ils remplaçaient celles-ci par les pierres spéculaires. Dans les circonstances où une grande clarté n'était pas nécessaire, il y a lieu de présumer qu'ils faisaient, aussi, usage de l'albâtre.

Des marchands phéniciens ayant employé, dit-on, des morceaux de *Natron*, comme support au vase dans lequel ils se proposaient de faire cuire leurs aliments, l'ardeur du feu mit le *Natron* en fusion et le convertit en une matière transparente qu'on parvint bientôt à multiplier et à utiliser.

On a attribué à Archimède l'invention des sphères ou globes de verre qui faisaient, chez les Grecs, l'ornement de leurs bibliothèques.

Pline rapporte que, sous le règne de Néron, on inventa l'art de faire des coupes de verre blanc transparent. Ces vases se tiraient d'Alexandrie et étaient d'un prix immense. De Pauw croit que, de tous les anciens peuples, les Égyptiens sont ceux qui ont le mieux travaillé le verre, auquel ils parvenaient à donner la pureté du cristal. Selon le même, ils ciselaient le verre, le travaillaient au tour et savaient le dorer. . . . .

Les anciens employaient aussi des vases ou urnes de verre pour conserver la cendre des morts. Ils possédaient l'art de le colorer, et en formaient des mosaïques. Enfin il servait à obtenir des empreintes et des moules de pierres gravées.

(Voy. *Winkelmann* et *Millin*.)

(5)

(Les Romains furent pendant long-temps privés d'un grand nombre d'arbres à fruit comestible..... Page 193.)

Les Pommes aussi bien que les Poires avaient, à Rome, leurs patrons, d'où elles tiraient leurs noms, soit que ceux-ci en eussent fait venir les premiers de pays étrangers, soit qu'ils eussent apporté des soins particuliers à la culture de ces fruits.

Après avoir conquis les Gaules, les Romains y introduisirent le Pommier.

Le Citronnier fut apporté par les Perses à Athènes; de là il se répandit dans toute la Grèce. Il n'existait pas encore en Italie du temps de Pline. Ce fut Palladius qui, environ cinquante après, en fit venir des graines. On appelait les citrons *Pommes de Médie.*

Le Grenadier (*Malus punicus*) fut apporté de Carthage à Rome. Il était connu en Grèce, principalement dans l'Attique. On le cultivait en Italie, vers la fin du premier siècle de notre ère.

Le Figuier est originaire de l'Orient. Les Israélites regrettaient, dans le désert, ceux de l'Égypte. De cette contrée il s'est répandu en Italie et dans les autres parties méridionales de l'Europe. Il n'est fait aucune mention des figues, à Rome, avant Caton. Ce fut à peu près vers le même temps que les pêchers et les abricotiers y furent introduits. Varron, qui a écrit soixante ans après Caton, parle encore de ces arbres comme d'une nouveauté.

Les Romains introduisirent les figues dans les Gaules ; elles étaient en grande estime chez les anciens, et particulièrement chez les Grecs. Les magistrats d'Athènes ayant défendu, par une loi, d'en transporter hors de leur territoire, Xercès, roi de Macédoine, fit la guerre à la république pour se mettre en possession de ce fruit.

Le Noyer a été cultivé, de temps immémorial, en Orient. Il est fait mention, dans les livres saints, d'un jardin planté de *Noyers*, de Vignes et de Grenadiers, comme fournissant les plus exquis des fruits (*). Les anciens Perses conservaient les Noix pour la table du roi. Ce fruit fut, par la suite,

(*) Au chapitre 25 de l'*Exode*, le Seigneur ordonnant à Moïse de construire le chandelier d'or, ajoute : *Il y aura trois coupes en forme de* NOIX.

abondant en Grèce, d'où il fut apporté en Italie.

L'Amandier passa de l'Asie dans la Grèce. Théophraste en fait mention dans son *Histoire des Plantes*. Caton en parle également, ainsi que des Avelines.

Le fruit du Chataignier, que l'on connaissait à Rome sous le nom de *noix*, dès le règne d'Auguste, fut tiré de Sardes, capitale de la Syrie, dans l'Asie-Mineure, d'où il fut aussi transporté en Grèce. Pline comptait huit variétés de châtaignes, dont il forme deux espèces : les grosses, qui se faisaient rôtir et qui se criaient dans les rues, et les petites, qui se mangeaient bouillies et qu'on abandonnait à l'usage du peuple.

Le Pêcher a été introduit à Rome plus tard qu'en Grèce. Pline parle de son fruit comme d'une conquête nouvelle.

Selon Théophraste, le Prunier a été cultivé en Asie depuis les temps les plus reculés. A l'époque où Caton écrivait, on apportait les Prunes à Rome, confites dans du miel ou du vin doux. Pline les mentionne comme un fruit qui, de son temps, n'était plus rare en Italie.

(Voy. *Delamare*, *Traité général de la Police*.)

(6)

(Des moines apportèrent à Constantinople, dans des tiges de bambou, le ver qui produit la soie..... Page 194.)

« Si le ver à Soye eût été cognu des anciens » austeurs d'agriculture, l'on ne faict doubte que » la louange de tant riche animal n'eust été chan- » tée par eux, ainsi qu'ils ont faict celle des mou- » ches à miel; mais, à tel défaut, il est demeuré » sans nom plusieurs siècles.

» . . . . . Le premier avis de la soye donné en » Italie fut du règne d'Octavien-Auguste, confirmé » par Pline plus de septante ans après. Il y adjou- » tait, qu'en l'isle de Coos, croissaient des cyprès, » térébintes, fresnes et chesnes, des feuilles des- » quels arbres, chentes à terre de caducité, par » l'humidité d'icelles, naissaient des vers produi- » sant la soie. Qu'en Assyrie, le ver à soie, animal » du genre des insectes, appellé des Grecs et La- » tins *bombyx*, fait son nid avec de la terre qu'il » attache contre les pierres, où il s'endurcit très

» fort, s'y conservant toute l'année; qu'à la mode
» des arraignes, il fait des toiles. . . . .

» Vopiscus témoigne que, du temps de l'empe-
» reur Aurélien, plus de deux ans après Vespa-
» sian, la soye se vendait au poids de l'or, pour
» laquelle cherté, mais principalement pour la
» modestie, ce prince-là ne voulut jamais porter
» robe toute de soye, ains meslingée avec autre
» matière, bien qu'Héliogabale, son devancier,
» n'eust été si retenu, comme dit Lampridius.
» Semblable modestie se remarque du roy Henry
» second, n'ayant jamais voulu porter bas de soye,
» encore que, de son temps, l'usage en fust jà reçu
» en France. »

Olivier de Serres, à qui j'emprunte cette citation, ajoute que, selon Procope, les premières semences furent tirées de l'île de Sumatra; que deux moines portèrent, dans le vi^e siècle, de *Sera* dans le Cathay (la Chine) la graine des vers à soie, à Constantinople, sous le règne de Justinien.

C'est à ce prince qu'on attribue généralement l'introduction, en Grèce, de l'art d'élever des vers à soie.

Roger Ier, roi de Sicile, emmena d'Athènes et de Négrepont, vers l'an 1130, un certain nombre d'ouvriers en soie et les établit à Palerme, ce qui introduisit la culture du mûrier dans son royaume,

d'où elle se communiqua aux autres provinces d'Italie.

(Voy. *Robertson.*)

(7)

(On doit à Strabon la première description de la canne à sucre..... Page 195.)

D'après les témoignages de Théophraste, de Pline, d'Arrien, de Lucain, la Canne à Sucre était connue des anciens. On la cultivait en Arabie; mais son produit y était de qualité inférieure au sucre qui venait de l'Inde. Ils n'avaient, au reste, que des notions très imparfaites de cette substance. Ils ont cru qu'elle se cristallisait naturellement sur une espèce de roseau. La petite quantité qu'on parvenait à se procurer était réservée pour les pharmaciens. C'est aux Arabes qu'on doit son introduction en Europe, où, par suite de l'extension rapide de la culture, dans les colonies d'Amé-

rique, du roseau qui la fournit, il devint bientôt impossible de soutenir la concurrence.

Les premiers essais se firent, en Sicile, vers le milieu du XIIe siècle. Chiariti a publié un rescrit de l'empereur Frédéric II, qui cède aux Juifs ses jardins de Palerme pour y cultiver le palmier et la canne à sucre. Il est aussi question d'un autre rescrit de Charles d'Anjou, en date de 1281.

Ce furent, dit-on, les Arabes qui inventèrent l'art de cristalliser le sucre. Un Vénitien employait, selon Paucirole, ce procédé, vers l'an 1471. L'historien Troyli assure qu'autrefois on faisait du sucre en Calabre, et que si, de son temps, ce genre d'industrie était tombé, c'est que le sucre étranger se vendait à très bon compte.

La culture de la canne à sucre fut transportée de Sicile dans les provinces méridionales de l'Espagne; elle passa de là aux Canaries, à Madère, puis au Brésil, d'où elle se répandit dans toutes les colonies des Antilles.

(Voy. *Robertson*, *L. Reynier* et *Grégoire*.)

« On s'est accoutumé à regarder le sucre (ce » superflu qui a fait négliger le miel) comme chose » très nécessaire; mais ce prétendu nécessaire ne

» peut être arraché, du sein de la terre, qu'à mille
» lieues de notre Europe. Quand la guerre inter-
» rompt le commerce de nos colonies, nous éprou-
» vons ce qu'on disait jadis du pain à Rome
» (lorsque les flottes de l'Égypte n'arrivaient pas
» à temps), que la subsistance du peuple se trouve
» à la merci des vents et des tempêtes. »

François de Neufchâteau écrivait les lignes qui précèdent presqu'au moment où l'on parvenait à extraire et à cristalliser le sucre de la betterave, découverte qui rend vaines ses craintes, et qui affranchit, à jamais, l'Europe d'un tribut onéreux, mais qui oblige les puissances en jouissance de colonies, dans lesquelles la canne à sucre formait la principale branche de culture et de revenu, à examiner, avec maturité et impartialité, par quels moyens on peut prévenir la ruine de ces possessions lointaines, sans porter préjudice à la nouvelle industrie dont les métropoles ont fait la conquête. . . . , question ardue, et dont l'équitable solution est presque impossible, si on ne peut se soustraire aux exigences du fisc, avant, du moins, que la fabrication du sucre indigène ait acquis le degré de perfection et d'économie qui lui manque encore.

On peut répondre, aujourd'hui, à François de

Neufchâteau par ces vers d'Ovide, ou par l'imitation qu'il en a faite :

Peregrina quid æquora tentes ?
Quod quæris, tua terra dabit.

Pourquoi veux-tu des mers affronter la furie ?
Ah ! sans chercher si loin,
Regarde autour de toi : le sol de la patrie
Préviendra ton besoin.

(8)

(Une pratique imprudente, l'*Annone*, consistant en distributions journalières..... Page 195.)

Les ambitieux, pour se rendre populaires et parvenir aux charges publiques, distribuèrent souvent des grains gratuitement ou à vil prix.

Sempronius Gracchus, voulant mettre fin à ces largesses privées, proposa, avec succès, de faire, tous les ans, des distributions aux dépens de la République. Les conquêtes des Romains les leur rendaient faciles ; mais la loi *Sempronia* ayant été révoquée, le peuple murmura et obtint

qu'on lui distribuerait, tous les ans, 80,000 boisseaux de blé gratuitement. C'était ce que la Sicile fournissait. — Le sénat ordonna, plus tard, César étant consul, que ce même blé, au lieu d'être livré gratuitement, serait vendu à un prix fort bas. . . . . .

. . . . . Le peuple, accoutumé à être pourvu du plus nécessaire des aliments, ne se mettait plus en peine de travailler pour gagner sa vie. Les terres demeuraient incultes et les arts étaient abandonnés ; l'oisiveté donnait lieu aux séditions et aux révoltes.

César, devenu dictateur, rétablit les largesses de blé : Auguste parvenu à l'empire les continua. Les inconvénients qui avaient frappé le sénat se renouvelèrent alors. Auguste, dont l'autorité s'était affermie, abolit ces largesses annuelles et les réduisit au temps d'une véritable disette et au soulagement des pauvres.

Les blés se répartissaient entre ce qu'on appelait *Civitates*, *Mutationes et Mansiones*.

Les *Civitates* comprenaient toutes les villes où résidait l'autorité principale de la police et des magistrats de chaque province. Les empereurs y entretenaient des chevaux de poste pour les affaires publiques et les porteurs de leurs ordres.

On entendait par *Mutationes* de simples relais de poste.

Les *Mansiones* étaient disposées aux distances où, chaque jour, les courses pouvaient finir, pour servir de gîte aux courriers. Il y avait, en ces lieux, tout le matériel nécessaire pour leur service. L'usage des postes était interdit aux particuliers; il était réservé aux porteurs d'ordre. On avait aussi établi dans chaque *Mansio* des magasins pour le passage des armées. Les soldats y logeaient. C'étaient leurs lieux d'étape.

Chaque province devait pourvoir au transport de ses grains jusqu'à ses frontières. Ceux qu'on tirait d'Egypte étaient amenés au port d'Alexandrie, où on les chargeait soit pour Rome, soit pour Constantinople. Deux flottes destinées l'une pour l'Afrique, l'autre pour l'Égypte (*Classis Africana* (*) et *Classis Alexandrina*), allaient embarquer les blés.

Les patrons ou pilotes des vaisseaux formaient à Rome un ordre particulier. Les lois imposaient

(*) J'ai mentionné, à la note seconde, page 252, le motif de la création de la flotte d'Afrique et sa destination.

aux enfants l'obligation de suivre la profession de leurs pères ; mais cette dure condition se trouvait un peu allégée par des priviléges et par des exemptions d'impôt. Constantin mit ces patrons au nombre des chevaliers romains. Valentinien, Valens et Gratien les rendirent aptes à parvenir aux plus hautes dignités. . . . .

Chaque province maritime était tenue de faire construire un certain nombre de vaisseaux destinés au transport des grains. Les pilotes ou patrons étaient chargés de fournir et réparer ces vaisseaux qui devaient être assez grands pour contenir 50,000 boisseaux de blé, différant, en cela, de ceux que chaque sénateur pouvait entretenir, au nombre de deux, pour son usage particulier, et dont la contenance, réglée d'abord à 300 amphores, fut portée par Auguste à 1,000 amphores, ou 3,000 boisseaux.

Tous les immeubles des patrons ou pilotes étaient affectés aux réparations de leurs bâtiments et aux services qu'ils devaient rendre. Leurs successeurs à titre d'hérédité, à quelque rang qu'ils fussent élevés, faisaient partie de cette corporation et partageaient toutes les obligations du service. Leur patrimoine était inaliénable. Ils se chargeaient des grains sur un procès-verbal délivré par le magistrat qui veillait à leur départ.

Parmi les droits et immunités accordés aux pi-

lotes, je mentionnerai la libre disposition d'une partie déterminée du chargement. Ce droit, désigné sous le nom d'*Epimetrum* (*), se réglait selon le plus ou le moins d'éloignement des lieux.

Pour les vaisseaux venant d'Alexandrie, l'*Epimetrum*, ou évaluation du déchet, était de 4 pour 100. On payait en outre, aux pilotes, un sol d'or (**), d'Alexandrie à Constantinople, pour le transport de chaque millier pesant de blé, et proportionnellement pour les autres lieux.

Aussitôt après leur arrivée, les pilotes allaient faire leur déclaration chez le magistrat, à qui ils représentaient leur lettre de voiture, et de qui ils recevaient l'ordre de déchargement.

Le blé, conduit d'Ostie au port du Tibre, à

(*) Les percepteurs des impôts étaient autorisés à lever un supplément de taxe équivalent au déchet que les denrées perçues pouvaient éprouver dans le transport. Cette sur taxe constituait aussi un *Epimetrum*; mais il n'y en avait pas d'applicable aux paiements que les provinces faisaient en argent.

(**) Sous les empereurs, le sol d'or (*Solidus* ou *Nummus*) valait vingt-cinq deniers (environ douze francs de notre monnaie).

Rome, était placé dans des greniers publics établis sous la surveillance des mariniers et des mesureurs, qui distribuaient gratuitement aux boulangers la quantité consacrée aux largesses. Le surplus se livrait selon le prix fixé par le magistrat pour la vente publique du pain.

Dans les derniers temps de la République, la police des blés avait été attribuée à des préteurs ou édiles créés ad hoc (*Ædiles cereales*). Auguste remit leurs fonctions au préfet de la ville (*Præfectus Urbis*). Il devait présider à toutes les distributions et les surveiller; plus tard, ces détails furent confiés à un préfet de l'*Annone* ou des provisions, subordonné au préfet de la ville.

(Voyez le *Traité général de la Police*, par Delamarre.

(9)

(« La fusion des troupes avec les étrangers enhardit les Barbares et prépara leurs succès... » Page 200.)

« La faiblesse des empereurs, les factions de

» leurs ministres et de leurs eunuques, la haine
» que l'ancienne religion de l'empire portait à la
» nouvelle, les querelles sanglantes élevées dans
» le christianisme, les disputes théologiques sub-
» stituées au maniement des armes et la mollesse à
» la valeur; des multitudes de moines remplaçant
» lès agriculteurs et les soldats; tout appelait ces
» mêmes Barbares qui n'avaient pu vaincre la Ré-
» publique guerrière et qui accablèrent Rome
» languissante, sous des empereurs cruels, effé-
» minés et dévots. »

(MONTESQUIEU.)

(10)

(« Galère et Constance Chlore se partagèrent l'autorité souveraine...» Page 201.)

« La sagesse de Nerva, la gloire de Trajan, la
» valeur d'Adrien, la vertu des deux Antonins se
» firent respecter des soldats; mais, lorsque de nou-
» veaux monstres prirent leur place, l'abus du

» gouvernement militaire parut dans tout son » excès, et les soldats qui avaient vendu l'empire » assassinèrent les empereurs pour en avoir un nou- » veau prix.

» Les empereurs, tirés ordinairement de la mi- » lice, furent presque tous étrangers et quelquefois » Barbares. Rome ne fut plus la maîtresse du » monde, mais elle reçut les lois de tout l'univers. » Chaque empereur y porta quelque chose de son » pays. Il n'y avait plus rien d'étranger dans l'Em- » pire, et l'on y était préparé à recevoir toutes les » coutumes qu'un empereur voudrait introduire.

» Ce qu'on appelait l'Empire romain, dans ce » siècle-là, était une espèce de République irrégu- » lière, telle à peu près que l'aristocatie d'Alger. »

(MONTESQUIEU.)

(11)

(Dans l'origine, les mots *Étrangers* et *Barbares* furent synonymes.... Page 202.)

« *Barbari*, Barbares, Étrangers. Les Grecs et

les Romains se servirent de la même expression pour désigner quiconque n'était ni Grec, ni Latin ; les autres peuples vinrent aussi à l'employer pour caractériser ceux dont ils n'entendaient pas la langue.

» L'empereur Antonin le Pieux ayant, par un édit, levé toute différence entre les citoyens de l'Empire romain, *le Barbare*, comme le naturel du pays, eut part à toutes les charges civiles et militaires. On fondit, dans les légions romaines, les troupes auxiliaires, lesquelles, elles-mêmes, devinrent aussi légions. »

(PITISCUS.)

« On désignait souvent, dit Dubos, les sujets régnicoles de la monarchie romaine en *Romains* et en *Barbares* ou *Chevelus*. En effet, la différence la plus sensible entre un Romain et un Barbare consistait en ce que le Romain portait ses cheveux si courts, que les oreilles paraissaient à découvert, au lieu que le Barbare portait ses cheveux longs. Le Barbare qui se faisait couper les cheveux à la manière des Romains était réputé renoncer à la nation dont il avait été jusque-là pour se faire de celle des Romains. On appelait dans les Gaules *Crinosi* ceux qui s'appelaient en Italie *Capillati*.

» Dans le 6e et le 7e siècle, le nom de Barbare n'avait rien d'odieux. . . . . On désignait aussi

sous ce nom tous ceux qui ne parlaient ni la langue grecque ni la langue romaine, d'où est venu le mot *Barbarisme.* »

(12)

(« L'empire d'Occident croula de toute part..... » Page 203.)

Les invasions des Barbares qui préparèrent la chute de l'Empire romain désolèrent particulièrement la Gaule, dès les IIIe et IVe siècles.

Au commencement du Ve siècle, les Vandales, les Suaves, les Alains s'y répandirent. A ceux-ci succédèrent les Francs et les Visigoths.

La terrible armée des Huns conduite par Attila porta, un peu plus tard, la désolation dans cette contrée.

Les progrès des Barbares, jusqu'au moment de la chute de l'empire d'Occident, avaient tellement réduit le domaine impérial, que, sur cent quinze cités, il n'y eut de préservées que celles qui étaient voisines de la Somme, du Rhin et de l'Escaut, sou-

mises à Egidius et à son fils Siagrius. Après la mort d'Augustule, Clovis les réunit aux autres possessions romaines qui formaient la monarchie française.

« Dans ces temps de désolation, dit Voltaire, » vingt jargons barbares succèdent à cette belle » langue latine qu'on parlait du fond de l'Illyrie » au mont Atlas. Au lieu de ces sages lois, qui » gouvernaient la moitié de notre hémisphère, on » ne trouve plus que des coutumes sauvages ; l'en- » tendement humain s'abrutit dans les superstitions les plus lâches et les plus insensées. Ces » superstitions sont portées au point que des » moines deviennent seigneurs et princes. Ils ont » des esclaves, et ces esclaves n'osent pas même se » plaindre. L'Europe entière croupit dans cet avi- » lissement jusqu'au XVIe siècle et n'en sort que » par des convulsions terribles. »

Les peuples qui conquirent l'empire d'Occident étaient sortis de la Germanie. César a dit : « Les » Germains ne s'attachaient point à l'agriculture. » Personne, chez eux, n'avait de terres ni de li- » mites qui lui fussent propres. » Tacite a ajouté : « Vous leur persuaderiez bien moins de labourer la » terre que d'appeler l'ennemi et de recevoir des » blessures. Ils n'acquièrent pas par la sueur ce » qu'ils peuvent obtenir par le sang. »

(13)

(« Les chefs barbares accordaient les propriétés rurales à leurs compagnons... » Page 207.)

« Chez les Germains, il y avait des Vassaux ou » Compagnons (*comites*), et non pas des fiefs. Il » n'y avait pas de fiefs, parce que les princes n'a- » vaient pas de terres à donner. Il y avait des *vas-* » *saux*, parce qu'il y avait des hommes *fidèles* qui » étaient liés par leur parole.....

» Le Cens (*census*) était un tribut levé sur les » serfs. C'était une même chose d'être serf et de » payer le cens, d'être libre et de ne pas le payer. » Il n'y avait pas de cens général et universel.

» Ces servitudes s'étendirent prodigieusement » par suite des guerres civiles. »

(MONTESQUIEU.)

Montesquieu, ainsi que nous venons de le voir, a avancé que les Germains n'avaient pas de *fiefs*,

parce qu'ils n'avaient pas de terres à donner. Mais quand les peuples de cette vaste contrée se furent établis dans les pays subjugués, l'armée victorieuse se partagea les terres conquises. La propriété ayant été fixée par une forme constante, ce fut alors que les possesseurs des terres cherchèrent à s'attacher des compagnons (*comites*), qui les servaient dans toutes leurs entreprises, et à qui ils accordèrent, en récompense, des portions de terre qui, plus tard, devinrent des fiefs. C'est dans ce sens que Robertson explique leur origine.

(14)

(« Ces classifications furent mises à profit pour l'établissement de la féodalité, etc..... » Page 210.)

« On peut regarder l'introduction de l'esclavage germanique dans les Gaules comme l'origine de ce grand nombre de chefs de famille qu'on voit, dans les VIIe et VIIIe siècles, serfs de corps et de biens. Cette servitude était de différents genres. Quelques uns de ces serfs étaient nés dans les

foyers de leurs maîtres; d'autres étaient de véritables captifs, c'est à dire des prisonniers de guerre que l'usage du temps condamnait à l'esclavage; d'autres avaient été achetés; d'autres enfin étaient des hommes nés libres, mais condamnés à la servitude par jugement. Il y en avait aussi qui s'étaient dégradés volontairement, soit en se vendant eux-mêmes, soit en se donnant gratuitement à un maître qui s'obligeait, de son côté, à fournir à leur subsistance et à leur entretien. Au temps où les Francs s'établirent dans les Gaules, le nombre des esclaves était beaucoup plus grand, dans tous les pays, que le nombre des citoyens ou des personnes libres. »

(L'abbé Dubos.)

(15)

(« Il y avait parmi eux des possesseurs de *Manses*..... » Page 211.)

Le mot MANSE (*Mansio*) a reçu successivement un grand nombre d'applications différentes.

Il servait également à désigner des maisons isolées, des auberges, des relais de poste et même des lieux de repos pour les troupes. C'est de ce mot dégénéré en celui de *masio* qu'est venue l'expression française *Maison*.

La *Manse* isolée, occupée par des cultivateurs, correspondait à ce qu'on entend, en France, selon les usages locaux, par *Borderie, Chaumière, Locature*. Ordinairement elle comprenait, outre la maison d'habitation, une étable et quelques portions de terrain cultivables.

Le mot *mansio* s'employait aussi pour déterminer la distance d'un lieu à un autre. C'était alors une journée de chemin (*); enfin, on se servait aussi de ce mot pour signifier une mesure agraire.

Le *Vassus* ou *Vassalus* était le propriétaire qui relevait d'un seigneur. Cette expression remplaça celle de *Comes* (compagnon), qui était en usage avant la répartition des terres conquises.

Allodes et *Proprietas*, *Allodum* et *Proprium* étaient des mots synonymes. Les propriétaires des terres allodiales ne relevaient, dans l'origine, d'aucun souverain, ni seigneur.

(*) Voyez les explications déjà données à cet égard, note 8, page 267.

VILAIN (*Villanus*) vient de ville, parce qu'autrefois il n'y avait de nobles que les possesseurs de châteaux ; et ROTURIER, de rompre la terre (*rumpere terram*), labourer. Le mot ROTURE a la même origine.

(16)

(« Ils différaient des esclaves par la rente fixe qu'ils étaient tenus de payer.... » Page 212.)

J'ai dit, page 17, que les pratiques encore en vigueur chez les Kalmoucks et les Baschirs donnaient une représentation assez fidèle des premiers essais de culture dans les siècles voisins du déluge universel.

On retrouve aussi, dans la plupart des contrées soumises à la domination russe, de l'analogie entre la condition des paysans attachés à la glèbe et celle des *villani*, qui exploitaient les terres des propriétaires romains.

En Russie, les paysans ne possèdent point de terres ; ils cultivent celles de la couronne ou celles de leurs seigneurs. Maison, cheptel, ins-

truments aratoires, ils tiennent tout de la munificence du maître.

La valeur des fonds, dit Storck, dépend, en partie, de la situation et des propriétés du sol, mais principalement du nombre des paysans qui sont employés à sa culture. C'est ce nombre qui sert de base pour déterminer le prix d'une terre, quoique les avantages réels entrent pour quelque chose dans cette évaluation.

» On dit, par exemple, tel a mille ames (*Douchi*), c'est à dire possède une terre, qui a mille paysans mâles, car les personnes de l'autre sexe ne sont jamais comptées; c'est aussi d'après ce calcul que l'on fixe le revenu que l'on doit retirer de ses possessions.

» Quelques propriétaires partagent tous les fonds entre les paysans, et prélèvent ensuite un *Abrok*, ou contribution pécuniaire. D'autres, outre l'*Abrok*, réservent une partie des terres que les paysans cultivent par corvées. Enfin, plusieurs ne perçoivent aucun *Abrok* de leurs paysans; mais ils leur distribuent seulement la quantité de terrain dont ils ont besoin pour leur subsistance; tout dépend de la volonté du propriétaire, qui n'est limitée par aucune loi.

» Lorsque les paysans sont seulement imposés à payer un *Abrok* et qu'ils ont la jouissance de toutes les terres (ce qui a lieu dans tous les fonds

appartenant à la couronne et à la plupart des nobles), le joug de la servitude est réellement très léger, pourvu que l'impôt soit proportionné aux facultés du paysan. »

(17)

(« Enfin, au dernier rang de l'échelle, était la classe immense des esclaves..... » (Page 212.)

« Race malheureuse que les lois féodales consi-
» déraient comme bêtes en parc, poissons en vi-
» viers et oiseaux en cage. Les malheureux es-
» claves, attachés à la glèbe, en étaient considérés
» comme une dépendance dont la propriété se
» transmettait avec celle de la terre.

» Autour du donjon de la grande tour de la
» châtellenie, on voyait une multitude de petites
» cases couvertes en bois et enfumées. Là, tous
» rangés près d'un large foyer, les serfs reposaient
» leurs corps fatigués par les travaux du jour. Dès
» que la cloche du monastère avait sonné Matines,
» et que les rayons de l'aurore avaient doré l'ho-

» rizon, le serf, revêtu d'une bure grossière, se
» rendait dans les champs voisins. Les uns défri-
» chaient la terre, les autres semaient le grain ;
» d'autres, attachés à la charrue, traçaient un pé-
» nible sillon. Le cruel majordome, muni d'un
» fouet aigu, l'excitait au travail. Lorsque midi
» arrivait, le serf pouvait se livrer au repos et à la
» prière, puis il reprenait la hache ou la cognée
» jusqu'à la cloche du soir. Le seigneur possédait
» sur lui toute espèce de droits.

(CAPFIGUE.)

(18)

(« La condition des neuf dixièmes de la population devint plus insupportable encore par les exactions auxquelles les vainqueurs se livraient..... » Page 216.)

« De tout temps, même sous l'Empire des Ro-
» mains, les possesseurs des domaines avaient été
» les juges de leurs tributaires, mais ils les ju-
» geaient d'après les lois de l'État. Ces lois ne

» servirent plus de règles ; les coutumes, c'est à
» dire les volontés capricieuses des seigneurs, les
» avaient remplacées ; ce qui soumettait ces in-
» fortunés aux droits, aux taxes et aux corvées
» les plus arbitraires.

» . . . . . Lorsque la France fut plutôt gou-
» vernée comme un grand fief que comme un
» royaume, toutes les prétentions se virent, en
» quelque sorte, légalisées. L'aristocratie, n'était
» auparavant, qu'une puissance de fait; alors elle
» devint une puissance de droit.

(SÉGUR.)

(19)

(« Les hommes libres se vouèrent eux-mêmes au servage..... » Page 216.)

Quand les guerres intestines eurent remplacé les guerres étrangères, les propriétaires les moins riches, les tributaires sans appui, implorèrent la protection des hommes les plus puissants, offrant leurs épées et leurs services sous le nom de *Vas-*

selage. — Ceux qui n'avaient pas voulu acheter leur sécurité par la protection d'un homme puissant et aux dépens de leur liberté, après avoir été opprimés par les guerres civiles, se trouvèrent réduits à un état pire que celui des tributaires et des serfs. Alors, pour échapper à l'oppression, ils consentirent à changer en *Main-mortables* les terres libres, ou *Allodiales*, qu'ils possédaient.

(20)

(Lorsque les peuples sont parvenus à cet état d'abrutissement, ceux à qui leurs fonctions donnent l'autorité peuvent satisfaire impunément leur vanité et leur ambition... Page 217.)

Voici l'éloquent, mais bien affligeant tableau que le comte de Ségur a fait de cette désastreuse époque.

« Toutes les traces de l'ancienne civilisation avaient disparu; les lois étaient sans force, les rois sans pouvoir, les grands sans frein, les riches

sans pitié, les prêtres sans mœurs. Les guerriers combattaient sans art, s'égorgeaient sans raison, fuyaient sans ordre, et, infidèles à leurs serments, ne connaissaient de droit que la force. La guerre ne donnait plus de gloire, la paix de repos.

» Les Gaulois, en changeant de maîtres, avaient perdu leurs monuments, leurs richesses, leur industrie, et leur servitude s'était aggravée. Partout régnaient le crime, l'ignorance, l'anarchie; le résultat de la conquête n'était, pour la Gaule opprimée, qu'un pacte funeste entre la barbarie d'un peuple sauvage et la servilité d'une vieille nation corrompue, entre la souple bassesse des courtisans romains, l'ambition belliqueuse des féroces Germains et l'insatiable avidité d'un clergé qui, abandonnant les voies de l'Évangile pour celle de la fortune, sacrifiait les intérêts du ciel à ceux de la terre et la religion qui élève l'ame aux superstitions qui la dégradent. Au lieu de servir d'appui aux opprimés, les prêtres s'associèrent aux oppresseurs; bientôt il suffit, pour s'assurer dans une autre vie un bonheur éternel, de donner aux Églises et aux Monastères une partie des biens les plus mal acquis.

» Les Francs, autrefois égaux, pauvres et libres, devinrent nobles, riches, oppresseurs et opprimés. Sous leur tyrannie, toutes les cités gémirent, toutes les campagnes furent dévastées. — Le

puéril orgueil de ces chefs de Barbares, méprisant l'agriculture et les travaux mécaniques, en fit le partage des esclaves.

» Depuis cette fatale époque, coutume, langage, opinion, tout changea. La fidélité domestique remplaça la vertu publique; le dévouement du vasselage tint lieu de patriotisme; un point d'honneur sanguinaire étouffa tout sentiment d'humanité; la vanité féodale prit la place de la fierté gauloise et romaine; enfin, il devint honteux de travailler et honorable de servir!

» . . . . . Dans ces temps de superstition et d'abrutissement, les campagnes, autrefois si fécondes, se changèrent en déserts stériles et les temples en palais magnifiques. Les hommes libres devenaient serfs; les prêtres, oubliant l'Évangile, transformaient les humbles serviteurs du Christ en courtisans mendiants et en Leudes orgueilleux et puissants. Ils distribuaient, à leur gré, la renommée sur la terre, la vie éternelle dans les cieux; et la crédulité des peuples accroissait sans cesse leur pouvoir. »

(21)

(« Des démêlés qui ne se vidaient que par les armes..... » Page 218.)

Le droit de faire la guerre privée supposait la noblesse du sang et l'égalité de condition entre les contendants. Les ecclésiastiques, constitués en dignité, réclamaient également et exerçaient le droit de guerre personnelle.

Les vassaux de chaque chef se trouvaient enveloppés dans la querelle.

Au commencement du IXe siècle, Charlemagne chercha vainement à mettre un frein à ces guerres privées qui se continuèrent pendant long-temps encore après son règne. Enfin, en 1413, une ordonnance de Charles VI les défendit, sous quelque prétexte que ce fût.

La coutume des guerres privées existait également en Angleterre, en Espagne, et en Allemagne où leur abolition n'eut lieu qu'en 1495.

La législation dut rester sans force contre ces guerres, tant que le combat judiciaire fut admis.

(22)

(« La société féodale fut fondée sur divers degrés de suprématie..... » Page 220.)

Etienne Pasquier explique, ainsi qu'il suit (dans ses *Recherches sur l'Histoire de France*), comment, depuis la conquête de la Gaule par les Francs, s'établirent les différents modes de possession des terres.

« Les Francs étant arrivés ès Gaule et s'étant faits maîtres et patrons, ils établirent double police en cette contrée, l'une tirée des Romains et l'autre de leur propre estoc. Pourquoi ils divisèrent les terres en bénéficiales et allodiales, destinant les premières pour ceux qui faisaient profession des armes et celles-ci pour tous les sujets indifféremment. Les bénéfices ou fiefs qui, d'abord, étaient donnés à vie, sont depuis devenus patrimoniaux; lorsque l'Église commença à s'enrichir,

on appela également bénéfices les aumônes des gens de bien.....

» C'était chose familière aux Romains de rendre les vaincus serfs fonciers et adscriptins (*adscripti*), les vouant à l'agriculture avec certaines grandes charges et redevances extraordinaires. Le Français rendit au Romain ce qu'il avait prêté aux autres. C'est pourquoi furent faites trois sortes d'hommes en la Champaigne et quelques autres contrées des Gaules. Les vaincus qui furent faits serfs, auxquels on laissa leurs terres, mais avec tant de charges pesantes qu'elles semblaient être plutôt à leurs seigneurs qu'à eux-mêmes, et, pour cette cause, furent appelés *gens de main-morte condition*. Les capitaines et plus grands seigneurs qui avaient, de leur vaillance, contribué à la conquête eurent, pour leur département, les fiefs desquels dépendaient ces serfs. La troisième espèce fut des soldats français qui conservèrent la liberté en laquelle ils étaient nés, leur demeurant leur nom et origine de Francs, comme si on eût voulu dire que tous *Francs*, ou Français, étaient ordinairement de condition libre. — De là vint encore une autre condition pour les terres : par ainsi, il y avait trois espèces de personnes, nobles, francs et serfs, et autant d'espèces de terres, nobles, censuelles, et en *franc alleud*. »

(23)

(« Déjà les richesses du clergé étaient immenses..... » Page 225.)

« Près de la moitié du territoire des Gaules ro-
» maines appartenait au clergé des monastères, ou
» des cathédrales, et à chaque métropole, évêché ou
» presbytère étaient attachées de riches propriétés,
» bien tenues, qui se transmettaient de génération
» en génération de clercs, sans qu'il fût permis de
» les aliéner, car il s'agissait de biens de *main-*
» *morte*. Chaque église avait de nombreuses fa-
» milles de serfs qui défrichaient ses forêts et la-
» bouraient les jardins de l'évêque et des abbés.
» Par une application des principes du Vieux
» Testament et des droits de l'ancien Temple, les
» clercs prélevaient la dîme en nature sur tous
» les produits du sol. Pas un castel, pas une maison
» royale, pas un coin de terre du pauvre serf ou
» du pastourel qui ne fût soumis à cette redevance
» ecclésiastique. A l'approche de toutes les ré-

» coltes, les délégués de la cathédrale se rendaient » dans les champs et recevaient la dîme du vin, » des troupeaux, de l'huile sortant du pressoir, » du blé foulé, du cidre, des fruits et même des » fleurs.

» A cette influence que donnent la terre et les » richesses, venaient se joindre celles des lumières » et de l'instruction. . . . . L'Église était devenue » la source unique de la vie sociale. »

(CAPFIGUE.)

« L'ignorance croissante diminuait le nombre » des hommes assez instruits pour connaître et » pour appliquer les lois. Ce fut pour cette raison » que les tribunaux ecclésiastiques, plus éclairés » et plus humains, acquirent, graduellement, tant » d'extension et de puissance.

» L'Église était alors, pour ainsi dire, le dernier » asile de la justice, et chacun chercha tous les » prétextes, plus ou moins plausibles, qu'il put » trouver, pour porter sa cause devant elle. L'am- » bition d'un clergé habile sut profiter de ces » circonstances ; il fit d'abord placer sous sa pro- » tection les veuves, les orphelins et les pauvres; » trouva le moyen de faire comprendre dans sa » compétence, comme péchés, les sacriléges, les

» adultères et les incestes, et obtint enfin, par les » dispositions de plusieurs édits, que, dans un » grand nombre de cas, on pût appeler de la jus- » tice civile à la justice ecclésiastique.

» Ce qui leur donna, surtout, le plus grand cré- » dit, ce fut l'influence éminente que prirent les » évêques, mêlés avec les leudes, dans les assem- » blées nationales et dans le tribunal du roi. »

(SÉGUR.)

(24)

(« Arborer l'étendard de la croix pour combattre le mahométisme... » Page 227.)

La première croisade, qui date de 1096, fut commandée par Godefroy de Bouillon, ayant pour lieutenant Pierre *l'Hermite*.

Saint Bernard prêcha la deuxième croisade, qui eut lieu en 1148; une troisième suivit en 1186; une quatrième en 1201.

En 1244, Louis IX (saint Louis), attaqué d'une maladie violente, crut, dit-on, entendre, dans une léthargie, une voix qui lui ordonnait de prendre

la croix contre les Infidèles. Il fit vœu de se croiser et l'exécuta contre l'avis de son conseil. — Devenu captif en 1250, ce prince, doué d'éminentes qualités, eût sans doute réparé, à son retour en France, le mal qu'avait fait son expédition, si, sur les instances de Clément IV et de son frère, Charles d'Anjou, roi de Naples et de Sicile, il n'eût entrepris contre les Maures une nouvelle expédition qui lui coûta la vie. Il mourut en 1270, devant Tunis, de la peste qui avait déjà détruit une partie de son armée.

(25)

(« Les croisades coûtèrent à l'Europe, déjà dépeuplée, deux millions d'hommes..... » Page 228.)

« Maret compte dix famines dans le xe siècle, et » vingt-six dans le xie. On affamait une province » pour maintenir l'abondance ailleurs. »

(Grégoire.)

« Ces famines, » dit Moheau (*Recherches sur*

la population de la France), « n'étaient pas des di-
» settes ordinaires. Il y en eut telle où les morts
» ont été déterrés et où l'on a vendu de la chair
» humaine (à Tournus, en 1032 et 1033). »

Dans ce même XIe siècle (en 1006), la peste étendit, pendant trois ans, sa furie sur une grande partie de l'Europe, ainsi qu'elle l'avait fait précédemment de 746 à 749.

Une autre peste, l'INQUISITION, fondée en 1204, pendant la manie non moins destructive des croisades, causa de plus longs désastres, par le zèle fanatique et fougueux des dominicains.

En 1317, la famine et la peste désolèrent de nouveau l'Europe. — Enfin, en 1347 et 1348, ce dernier fléau, qui fit le tour du monde, se répandant avec plus de violence encore, enleva près d'un quart de la population et renouvela les désastres qui avaient déjà deux fois dépeuplé la terre, au temps d'Hippocrate, environ quatre cents ans avant l'ère chrétienne, et sous le règne de Justinien, en 558.

Il y eut, dans le cours du XIVe siècle, tant de misère en France, « le peuple était tellement appau-
» vri par les taxes, que les terres restaient sans cul-
» ture. On rapporte, et des titres le prouvent, qu'il
» y eut des cantons, dans le Valois, qui demeurè-
» rent trente années sans être labourés. Les mal-
» faiteurs et les vagabonds se multipliaient chaque

» jour ; les prisons ne suffisaient plus à renfermer
» les criminels. »

M. DE BARENTE,
(*Histoire des Ducs de Bourgogne.*)

On n'a recueilli que des données très incertaines sur la population de l'Europe aux époques désastreuses que je viens de rappeler ; les recensements étaient, ou entièrement négligés, ou très fautifs.

Selon Puffendorff, on comptait en France, sous Charles IX, environ 20 millions d'habitants ; mais le recensement, essayé à la fin du XVIIe siècle, n'en porta la population qu'à 19 millions. — En 1763, l'abbé d'Expilly l'évaluait à 22 millions ; le chiffre qui donne le résultat du recensement de 1836 dépasse 33 millions cinq cent quarante mille, c'est à dire que la population s'est accrue, depuis le temps auquel se rapportent les calculs de l'abbé d'Expilly, de 11 millions cinq cent quarante mille ames, plus de moitié du nombre qu'elle atteignait il y a soixante-treize ans. Si son accroissement continuait seulement à suivre une même progression (il est plus accéléré depuis quinze ans), elle s'éleverait à 48 millions à la fin du siècle, et à près de 50 millions, si le mouvement actuel d'ascension n'était pas ralenti ; elle aurait alors plus que doublé depuis 1789.

Les ressources alimentaires se sont heureusement multipliées, jusqu'à ce moment, dans une proportion plus forte encore, puisque les véritables disettes sont devenues beaucoup plus rares. — La pomme de terre (*solanum tuberosum*), cette succédanée si précieuse, et pendant si long-temps ou inconnue ou négligée, des céréales, suffit, presqu'à elle seule, aujourd'hui, pour remédier aux mauvaises récoltes, la nature et la rapidité de sa formation la garantissant, mieux que toute autre plante alimentaire, de l'intempérie des saisons. On doit donc s'attacher avec soin, lorsqu'il n'y a pas, déjà, excès dans les approvisionnements, à conserver, le plus long-temps possible, une partie de la récolte précédente, afin d'être en mesure d'effectuer une seconde plantation si la première vient à manquer, ou si l'on devait s'attendre, par l'apparence des blés, après leur floraison, à un faible produit des céréales. La conservation des pommes de terre est facile; il suffit, pour l'assurer, de retarder l'alongement des yeux, en plaçant les tubercules, lorsque les gelées ne sont plus à craindre, par couches minces, dans des situations très aérées, et en les remuant souvent à la pelle. — Il convient aussi d'avoir l'attention de réserver, de préférence, pour ces plantations tardives, les tubercules les plus récemment récoltés dans le cours de l'année précédente.

(26)

(« Les croisades influèrent heureusement sur le commerce et sur l'état de la propriété..... » Page 228.)

« Les Croisades, dit Robertson, en conduisant en Asie des armées nombreuses tirées de toutes les parties de l'Europe, ouvrirent entre l'Orient et l'Occident une communication plus étendue qui subsista pendant plusieurs siècles. Il en résulta des effets très heureux et très durables pour les progrès du commerce (*).

» Tant que se prolongea la manie des croisades, les grandes villes d'Italie et des autres pays de l'Europe acquirent la liberté, et avec elle des pri-

(*) Les croisés, en petit nombre, qui revinrent en France, y rapportèrent aussi quelques pratiques agricoles utiles et plusieurs plantes précieuses, dont ils introduisirent la culture.

viléges qui les rendirent autant de communautés indépendantes et respectables. Ainsi, l'on vit se former, dans chaque royaume, un nouvel ordre de citoyens qui se vouèrent au Commerce et s'ouvrirent, par là, une route aux honneurs et à la richesse.

» Peu de temps après, la découverte de la boussole rendit la navigation plus assurée et plus audacieuse.

» Les États d'Italie établirent un commerce régulier avec l'Orient, par les ports de l'Égypte, et en tirèrent toutes les riches productions de l'Inde. Ils introduisirent, en même temps, dans leur territoire, des manufactures de plusieurs espèces qu'ils encouragèrent et soutinrent avec beaucoup de vigueur et de soin. Ils imaginèrent différentes branches d'industrie, et transplantèrent, de l'Orient, diverses productions naturelles, nées sous des climats plus chauds, et qui fournissent encore aujourd'hui les matériaux d'un commerce étendu et lucratif.....

» ..... Le même esprit d'industrie agita le Nord vers le milieu du XIIIe siècle.

» Les villes de Hambourg et de Lubeck ayant commencé à commercer avec les peuples qui habitaient les ports voisins de la mer Baltique, elles retirèrent tant d'avantages de cette union, que d'autres villes s'empressèrent d'entrer dans la

confédération, et bientôt quatre-vingts cités, des plus considérables, dispersées dans les vastes contrées qui s'étendent du fond de la mer Baltique jusqu'à Cologne, se réunirent pour former la ligne anséatique, devenue si formidable. »

(27)

(Les croisades déterminèrent l'émancipation des communes..... Page 228.)

« En France, l'aristocratie féodale prépara sa » ruine en se resserrant peu à peu, en opprimant » l'industrie bourgeoise qu'elle devait s'allier, et » donna par là aux rois le moyen de la ruiner et » de relever leur propre autorité, en protégeant et » en affranchissant les communes.

» La noblesse anglaise suivit une autre marche. » Dirigeant plus habilement son organisation » qu'elle nous avait empruntée, elle s'unit aux » communes pour contenir la puissance royale » dans de justes bornes. La conservation de l'exis- » tence des barons anglais et la liberté publique

» furent les fruits de cette heureuse alliance entre
» les communes et les nobles. »

(SÉGUR.)

Louis le Gros, en donnant aux rois le droit d'intervenir dans les contestations entre les communes et les seigneurs, fortifia, en même temps, l'autorité royale et les libertés publiques ; il y contribua aussi en faisant revivre la coutume introduite par Charlemagne, d'envoyer, dans toutes les parties du royaume, des commissaires (*Missi Dominici*), qui recueillaient les plaintes et portaient les grandes causes aux assises royales.

Enfin, en 1167, le pape Alexandre III déclara, au nom d'un concile, *que tous les chrétiens devaient être exempts de la servitude.* C'est en vertu de cette déclaration que L. Hutin ordonna que tous les serfs qui restaient encore en France fussent affranchis.

(28)

(« Partout des efforts furent faits pour comprimer l'anarchie et dissiper les ténèbres de l'ignorance..... » Page 230.)

« Le voile de l'ignorance couvrait toute l'Europe. On ne lisait, on n'écrivait ni dans les palais, ni dans les châteaux, ni dans les couvents. Au lieu de raisonner, on combattait. Les écoles fondées par Charlemagne étaient tombées, et, dans le siècle de Hugues, on ne put compter qu'un petit nombre d'évêques exemplaires et moins ignorans que leurs compatriotes. Il fallait un grand amour des lettres pour écrire, dans un temps où on ne trouvait pas de lecteurs.

» Cette ignorance générale favorisait la superstition qui s'étendait sur les ruines de la religion.

» Les marchands qui, pour la plupart, étaient Lombards ou Juifs, se trouvaient arrêtés et rançonnés dans chaque seigneurie, dont le maître réglait, à son gré, les péages et les taxes. La cul-

ture, opprimée, avilie, se bornait aux besoins d'une population misérable, peu nombreuse, et à l'entretien d'un luxe grossier consistant plus dans l'abondance que dans le choix des mets, et qui se concentrait dans l'étroite enceinte des nobles châteaux et des abbayes opulentes.

» La chasse peuplait, au détriment de l'agriculture, les forêts d'animaux dévastateurs.

» Les campagnes, la plupart désertes, ne montraient au voyageur qu'un vaste pays, à demi sauvage, où l'on voyait épars quelques domaines de petits feudataires s'efforçant d'imiter, dans leur rustique manoir, les coutumes orgueilleuses du château, et, à grandes distances, sous le nom de villages, des hutes habitées par des hommes dont la vie presque brutale différait peu de celle des animaux attelés à la charrue.

» Tel était l'état de cette France autrefois vivifiée par les arts et par le luxe des Romains, si fière du courage et de la liberté des Francs, si puissante et si glorieuse sous le sceptre et sous le glaive de Charlemagne. »

(Ségur.)

(29)

(La chevalerie provoquée par des sentiments généreux mis en action selon les mœurs et les préjugés du temps..... Page 230.)

La Chevalerie était un établissement guerrier qui avait pris naissance parmi les nobles possesseurs de fiefs, comme les confréries dévotes s'étaient établies parmi les bourgeois.

L'anarchie et le brigandage, qui désolaient l'Europe au temps de la décadence des descendants de Charlemagne, donnèrent naissance à cette institution. Le temps des croisades fut celui de sa plus grande vogue. Les croisés qui conduisaient leurs vassaux sous leurs bannières furent appelés *Chevaliers Bannerets.*

« L'origine de la chevalerie, dit Robertson, fut le produit naturel des circonstances où se trouvait la société, et contribua puissamment à polir les mœurs des nations de l'Europe.

» Le gouvernement féodal était un état perpétuel de guerre, de rapine et d'anarchie dans lequel les hommes faibles et désarmés étaient, sans cesse, exposés aux insultes de l'insolence et de la force. Le même esprit guerrier, qui avait engagé tant de gentilshommes à prendre les armes pour la défense des pélerins opprimés dans la Palestine, en excita d'autres à se déclarer les protecteurs et les vengeurs de l'innocence opprimée en Europe. Les mœurs se polirent et s'adoucirent, lorsque la courtoisie fut regardée comme la vertu la plus aimable d'un chevalier. La chevalerie contribua donc à graver profondément dans les ames les principes de l'honneur et de la générosité. »

(30)

(« Ce fut en Égypte, au IIe siècle, que commença la vie monastique..... » Page 231.)

La note chronologique qui suit servira de preuve

et d'appui à ce que j'ai dit sur l'établissement et l'influence des monastères.

En 306, Saint-Antoine fut tiré, comme par force, du château isolé où il avait fixé sa demeure. Ce fut alors qu'on vit s'établir près de lui plusieurs monastères, source de tant d'autres, qui peuplèrent ensuite les montagnes et les déserts.

En 358, saint Basile se retira dans la solitude du Pont, où il prêcha et fonda plusieurs monastères.

En 390, une loi de Théodose, révoquée par lui, deux ans après, enjoignit aux moines de se retirer dans les lieux déserts et d'habiter les solitudes. Cette loi avait pour motif de réprimer le zèle indiscret des moines d'Égypte et de Syrie, qui venaient dans les villes importuner les juges, jusqu'à exciter des séditions, pour obtenir la grâce des criminels, et qui faisaient une guerre ouverte aux païens en abattant les idoles et les temples (*). L'Orient était

(*) L'esprit immodéré de prosélytisme qui a toujours animé les congrégations religieuses a été la première cause de beaucoup de troubles civils et, dans plus d'une circonstance, le plus grand des obstacles aux progrès soutenus du christianisme. Il a, par exemple, motivé l'interdiction, souvent renouvelée, des relations des peuples du Japon et

aussi troublé alors par un grand nombre de moines vagabonds.

On distingua, d'abord, trois sortes de moines :

de la Chine avec les Européens. Si on s'était attaché à restreindre celles-ci aux opérations commerciales, il est à présumer qu'elles se seraient peu à peu assez étendues, pour établir insensiblement, avec ces peuples, des rapports de mœurs et même de croyance. Nous ne verrions pas, encore aujourd'hui, l'empereur de la Chine renouveler ses édits de proscription contre tous ceux qui professent la religion chrétienne, et conserver des idées assez fausses de cette religion pour la représenter comme contraire aux bonnes mœurs. De combien la prospérité de l'Europe ne se serait-elle pas accrue, si elle eût pu répandre, depuis plusieurs siècles, les produits de son industrie dans la contrée la plus peuplée de notre globe, au lieu d'être obligée de les concentrer dans le seul port de Canton? Les prédications religieuses ne sont à leur place qu'auprès des peuples qui sont déjà soumis à une domination, civile et politique, étrangère, et encore faut-il procéder avec bien de la prudence et du ménagement. Nous aurons besoin de l'une et de l'autre dans notre colonie de l'Algérie. Des missionnaires fanatiques, imprudemment tolérés, y compromettraient promptement, et peut-être sans remède, nos intérêts et la sécurité des colons Européens.

les Cénobites, qui vivaient en commun dans un monastère, sous un supérieur; les Anachorètes, qui vivaient dans le désert; et les Sarabaïtes, qui habitaient deux ou trois dans des cellules. Ces derniers étaient des ouvriers vagabonds, adonnés à la débauche.

La plupart de ces moines étaient laïcs; tout leur emploi consistait au travail des mains et en prières.

Les moines se multiplièrent en Occident pendant le ve siècle. La plupart étaient devenus fort riches; ceux qui entraient dans les communautés établies faisaient, en leur faveur, l'abandon de tous leurs biens. On recevait, dans ces communautés, des personnes de tout âge et de toute condition.

Les moines grecs n'avaient pas d'esclaves, mais les moines latins en avaient.

Au viiie siècle, l'institution monastique, décriée en Orient, jouissait en Occident de la plus haute considération; il n'était pas rare de voir, dans cette partie de l'Europe, les rois quitter la pourpre pour se revêtir du cilice, et descendre de leur trône pour mener une vie obscure et pénitente.

Les abbés de Saint-Martin de Tours et de Saint-Denis, en France, obtinrent du pape Adrien la permission d'avoir des évêques particuliers attachés à leurs monastères.

Saint Isidore ayant établi, en 619, que les jeunes gens donnés par leurs parens à son monastère y étaient engagés à toujours, le concile de Tolède confirma cette règle en 656, sous la restriction que les parents ne pourraient les offrir que jusqu'à l'âge de dix ans.

En 670, le concile d'Autun défendit aux moines d'avoir rien en propre et de venir dans les villes, si ce n'est pour les affaires des monastères. Il leur fut ordonné de travailler en commun et d'exercer l'hospitalité, sous peine d'être fustigés et excommuniés pour trois ans.

En 770, l'empereur Constantin Copronyme ordonna aux moines et aux religieuses de quitter la vie monastique et de se marier. Ceux qui refusaient étaient envoyés en exil dans l'île de Chypre, et avaient les yeux crevés.

En 817, il fut imposé aux moines une discipline uniforme, sous la règle de saint Benoît, qui avait formé, en 529, le monastère du mont Cassin. Le travail des mains y est recommandé.

Dans le XIIe siècle, la profession monastique devint un degré pour parvenir à l'épiscopat; c'était dans les retraites habitées par les moines que l'étude des lettres avait été le moins abandonnée.

Dans ce même siècle, l'ardent provocateur des croisades, saint Bernard, fonda ou agrégea, à son ordre, soixante-douze monastères en France,

en Espagne, dans les Pays-Bas et en Angleterre. Ce nombre s'éleva même à cent soixante, en y comprenant les fondations faites par les abbayes dépendantes de Clairvaux.

(31)

(« Les moines convertirent en vastes étangs des marais insalubres..... » Page 233.)

« Les moines jadis trop préconisés, aujourd'hui trop décriés, les moines, espèce de république dont les règles offraient, depuis long-temps, l'image du système représentatif, avaient remis en honneur le travail des mains et recueilli les procédés utiles de l'art rural. Les sciences et les lettres, épouvantées par les cris des Barbares qui ravageaient l'Europe, se réfugièrent dans les cloîtres. Les arts et les métiers trouvèrent un asile autour des monastères; on y bâtit des villages dont un grand nombre devint des villes. Les enfants de saint Benoît et de saint Bernard conservèrent les mo-

numents du génie et défrichèrent les cantons où ils avaient choisi leurs retraites.

» La Lombardie doit aux moines l'art des irrigations, au moyen desquelles l'agriculture y a devancé d'un siècle celle des nations oisives. Souvent ils échangeaient des fonds améliorés contre des domaines plus vastes, mais incultes. »

GRÉGOIRE.)

Les moines des abbayes de Saint-Cyran et de Meobec, fondées vers le règne de Dagobert, dans la partie de l'ancien Berri, désignée sous le nom de Brenne, arrondissements du Blanc et de Châteauroux, département de l'Indre, sont les créateurs des nombreux étangs qui couvrent ce canton. Ils furent provoqués à les établir par leur règle, qui les astreignait à s'abstenir de l'usage de la viande, et, en même temps, par la nécessité d'emprisonner les eaux qui s'étendaient, en faibles couches, sur la surface d'un sol imperméable, et dont l'évaporation empestait l'air. Ils y furent aussi conduits par les besoins de leurs troupeaux, car il est digne de remarque que cette contrée, si couverte d'eau en hiver, en éprouverait une disette presque totale en été, si les réservoirs artificiels, qui remplacent les sources, y étaient entièrement supprimés,

comme on s'était imprudemment avisé de l'ordonner en 1793.

Les moines ont également concouru à la construction des chaussées de la Bresse et du pays de Dombes, voisins de la célèbre abbaye de Cluny, où, à l'époque de sa plus grande splendeur, on a compté jusqu'à quinze cents de ces cénobites (*). L'établissement des étangs était en si grande faveur dans la Bresse, qu'on leur sacrifiait jusqu'à la propriété d'autrui; car le constructeur d'une chaussée entrait, par ce seul fait, en possession de tout le terrain qu'il parvenait à couvrir d'eau. Il lui était permis d'envahir les terres voisines pendant deux ans. Le propriétaire du fonds ou de l'*Assec* n'avait et n'y conserve encore qu'un an de jouissance sur trois.

« Les moines, a dit le vénérable et savant » M. Tessier, se livrèrent au défrichement des » terres avec un zèle et une intelligence dont on » a, depuis, toujours ressenti les effets. »

(*) J'ai consigné, en 1826, d'assez longs développements sur les *étangs* de la Bresse et de la Brenne, dans un mémoire qui fait partie du 35e volume des *Annales de l'agriculture française*, mémoire dont quelques exemplaires, tirés séparément, peuvent se trouver encore à la librairie de Mme Huzard, rue de l'Éperon, n° 7.

(32)

(Lorsque l'art d'employer les chiffons de linge à fabriquer du papier eut été mis en pratique..... Page .)

Mabillon fixe le XIe siècle comme l'époque où on a cessé d'employer le *Papyrus* pour écrire.

Les Chartes les plus récentes sur Papyrus, qu'on possède en Italie, sont du milieu du XIe siècle.

L'usage du papier d'écorce d'arbre s'y est conservé plus tard. Ce papier se fabriquait avec le *liber*, c'est à dire avec la pellicule mince adhérente à l'écorce intérieure; cette substance se distingue difficilement du Papyrus.

Des bulles des papes Sergius II, Jean XIII, et Agapth II, depuis 844 jusqu'en 968, sont écrites sur *papier de coton.*

On sait que le Papyrus était le produit d'une sorte de roseau cultivé principalement en Égypte. Selon Théophraste, il pousse sur la terre même et trace dans le limon des racines obliques, grêles

et nombreuses; au dessus sont les tiges qui fournissent les *Papyres*, proprement dits, longs d'environ quatre coudées.

(*Voyez* MILLIN, *Dict. des beaux-arts.*)

Dans un ouvrage sur la Chine, publié par M. Davis, ancien président de la compagnie des Indes anglaises, et récemment traduit en français, on lit ce qui suit.

« Du temps de Confucius, les Chinois écri-
» vaient avec un stylet sur l'écorce du bambou
» apprêté, ils se servirent ensuite de soie et de
» toile; ce qui explique pourquoi le caractère *tchi*
» (papier) est composé de celui qui signifie *soie.*

» Ce ne fut qu'en l'année de Jésus-Christ 95,
» que le papier fut inventé. Les matériaux que les
» Chinois emploient pour sa fabrication sont très
» variés. Le gros papier jaune dont ils se servent
» pour envelopper les paquets est fabriqué avec
» de la paille de riz. Le meilleur papier est com-
» posé de l'écorce d'une espèce de mûrier et de
» coton, mais surtout de bambou... Le papier se
» colle en le trempant dans une solution de colle
» de poisson et d'alun. Les feuilles ont ordinaire-
» ment trois pieds de longueur et deux de lar-
» geur. Le beau papier à lettre est satiné avec
» des pierres polies, après avoir été collé. »

Les assertions de M. Davis ne s'accordent pas entièrement avec les *Fastes de la monarchie chinoise*, qui font partie du grand ouvrage du Père Duhalde. Il y est dit, au chapitre qui concerne Ven-Ti, troisième empereur de la dynastie des Han, que c'est sous son règne (*commencé* 177 *ans avant Jésus-Christ*) qu'on trouva le secret de faire du papier, en broyant du Bambou dans des moulins faits exprès. Jusqu'alors, on n'avait écrit que sur des feuilles, ou sur des écorces, avec un poinçon de fer.

Il existe un grand nombre de manufactures de papier dans la ville de Ning-Kove-Fov, province de Kiang-Nang, dont Nankin est la capitale.

La province où l'on trouve le plus grand nombre de bambous est celle appelée Tchékiang.

Il se fabrique aussi une grande quantité de papier avec l'écorce intérieure d'un arbre appelé Tchu-Kou, ou Kou-Chu, espèce de mûrier qui croît sur les montagnes dans des endroits pierreux.

Les personnes qui désireront plus de détails peuvent consulter la *Description générale de la Chine*. Duhalde y donne, page 240 et suivantes du troisième volume, l'extrait d'un ouvrage chinois qui traite de la fabrication du papier et de celle de l'encre.

J'ajouterai, également, d'après Duhalde, qu'il se fait beaucoup de papier de coton en Chine. On

fabrique à Ning-Hia, grande ville de la Tartarie chinoise, une autre espèce de papier *avec du chanvre battu et mêlé à de l'eau de chaux.*

Depuis quelques années, l'art de fabriquer le papier a fait de grands progrès en France, et l'on y emploie, dans les papeteries, un grand nombre de matières végétales, totalement négligées jusqu'ici, qui procurent des produits très variés. On est parvenu aussi à imiter parfaitement le papier de Chine. La Société d'encouragement pour l'industrie nationale vient même de récompenser par une médaille d'or les succès obtenus, dans ce genre de fabrication, par les propriétaires de la papeterie d'Écharcon; ces succès doivent faire désirer que l'on puisse acclimater, si ce n'est en France, au moins dans nos colonies de l'Algérie, les diverses espèces de Bambou qui se cultivent dans les parties humides des provinces méridionales de la Chine. On ne doit pas moins souhaiter qu'on se livre, dans les mêmes colonies, qui peuvent déjà fournir l'*Agave*, à l'importation de l'arbre à thé, du *Phormium tenax*, du *Palma-Christi*, et peut-être même, dans les situations les plus chaudes et les mieux abritées, à quelques tentatives de culture de l'*Hévé*, qui produit le *Caoutchouc* (la gomme élastique, dont l'emploi s'étend chaque jour),

arbre déjà transporté avec succès à Cayenne. Mais c'est au gouvernement à faire, dans ses jardins de naturalisation, de premières épreuves de toutes les productions que le sol et le climat de la France ne peuvent pas fournir à ses approvisionnements. Nos possessions africaines, bien dirigées, doivent alimenter, par la suite, nos fabriques d'étoffes de coton, et satisfaire également aux besoins de notre industrie en soie, en huile, et en la plupart des matières tinctoriales, y compris la cochenille.

DIGRESSION

RELATIVE AU *CODEX ARGENTEUS*,

Manuscrit précieux de la bibliothèque

D'UPSAL.

—

Mes remarques sur le *Papyrus* et sur l'origine de l'emploi du papier de linge m'ont excité à rechercher, dans mes notes relatives à une tournée que j'ai faite en Suède en 1795, époque où j'y remplissais des fonctions diplomatiques, ce que j'avais écrit concernant le fameux manuscrit de format in-4°, nommé *Codex argenteus*, que l'on suppose être une copie de la traduction des Évangiles, en langue gothique, attribuée à l'évêque Ulphilas, apôtre des Goths au IVe siècle. Ce livre fut découvert, en 1597, dans la bibliothèque de l'abbaye de Verden, en Westphalie, d'où on le

transporta à Prague. Les Suédois ayant pris cette ville d'assaut, en 1648, le *Codex argenteus* échut au général Kœnigsmarek, qui en fit présent à la reine Christine : celle-ci le donna, dit-on, à Isaac Vossius ; il fut, selon d'autres récits, dérobé par ce savant. — A sa mort, le comte Magnus de la Gardie acheta le manuscrit 250 livres sterling, et en fit cadeau à l'Université d'Upsal.

Comme le *Codex argenteus* a été l'occasion d'un grand nombre de doctes dissertations, et qu'après l'avoir examiné avec beaucoup d'attention je n'ai pas cru devoir partager l'opinion du voyageur W. Coxe, et moins encore celle de son traducteur Mallet, je demande la permission de clore mon travail *historico-agronomique* par une digression qui serait toujours un *hors-d'œuvre*, quelle que fût la place que je lui assignasse dans mes publications.

D'après W. Coxe, on ne s'accorde même pas sur la nature de la substance qui a reçu

les caractères; on n'a pas déterminé, avec certitude, si ce volume est écrit sur vélin, sur parchemin, ou sur *Papyrus*. Les feuilles ont une teinte violâtre; c'est sur ce fond que les lettres, qui sont toutes capitales, ont été peintes en couleur d'argent, excepté les initiales, et quelques passages qui sont en couleur d'or.

W. Coxe ajoute qu'il s'est convaincu que chaque lettre est *peinte* et non *imprimée*, comme quelques auteurs l'ont assuré, au moyen d'un fer chaud appliqué sur des feuilles d'or et d'argent.

Voici le précis de la réponse de Mallet aux remarques du voyageur anglais.

M. Jhré, célèbre professeur d'Upsal, est le premier qui a avancé que le *Codex argenteus*, quoique d'une très grande ancienneté, n'a été écrit ni avec une plume, ni avec un pinceau, mais que les caractères ont été *réellement imprimés*, et qu'à cet égard c'est un manuscrit unique dans le monde, quoique l'on sache, d'ailleurs,

qu'il y avait une manière d'écrire, connue des anciens sous le nom d'*Encaustum*, à cause d'un fer chaud dont on se servait pour imprimer les caractères, méthode oubliée depuis long-temps.

1°. Les caractères du manuscrit sont manifestement creusés au *folio recto* et relevés au *folio verso*. On peut s'en convaincre par le toucher. Les doigts peuvent suivre facilement tous les traits des lettres, et quoique la couleur soit perdue dans plusieurs, on peut les reconnaître par le *sillon* tracé d'un côté et les bords saillants du côté opposé; ce qui ne peut être l'ouvrage d'un pinceau, ni d'une plume, avec quelque force que le copiste l'eût appuyée.

2°. Ce qui prouve que c'est avec un fer chaud que le caractère a été imprimé, c'est qu'on trouve, très souvent, que ce caractère a percé le papier de part en part, au lieu qu'il est très bien conservé à la marge et dans l'intervalle des lignes des mêmes feuilles.

Cette partie détruite conserve exactement

la forme des lettres; et on ne peut pas dire que ce soit là l'ouvrage de la couleur, puisque cette couleur, n'étant que de l'argent ou de l'or, ne paraît avoir eu rien de corrosif. Il est donc bien plus probable que l'effet a été produit par le trop grand degré de chaleur du feu, ou par un effort trop violent de l'imprimeur.

3°. Tous les traits des lettres se ressemblent tellement qu'il n'y a, dans aucune, la plus petite irrégularité.

4°. On reconnaît, en quelques endroits, les traces d'un enduit de cire, ou d'une espèce de colle qu'on y a appliquée, sans doute, pour fixer les feuilles d'or et d'argent. Or cette cire, ou cette colle, eût été inutile, ou même tout à fait contraire au travail de la plume ou du pinceau.

5°. Les erreurs ou fautes qui se trouvent quelquefois, dans le manuscrit, sont de nature à confirmer encore cette opinion. Il y en a qu'un copiste n'eût guère pu commettre, mais que la transposition d'un caractère explique fort naturellement : ainsi,

quand on voit le mot *aibr*, très difficile à prononcer, à la place du mot *bair*, on sent là l'erreur d'un imprimeur qui transpose des caractères, plutôt que d'un copiste qui écrit ce qu'il n'a pas bien lu, etc.....

J'étais fort jeune lorsque j'ai visité la bibliothèque d'Upsal, et très incapable d'apprécier les savantes dissertations par lesquelles un grand nombre d'érudits ont, tour à tour, cherché à prouver, les uns, que le Codex est écrit dans la même langue et avec les mêmes lettres en usage, au 4e siècle, chez les Goths de Mœsie (les ancêtres des Suédois actuels), et que c'est une véritable copie de la version faite par Ulphilas ; les autres, que ce n'est qu'une traduction des évangiles dans l'ancien idiome des Francs.

Mais mon jugement ne porte que sur des faits du ressort des yeux et du tact, et je me persuade encore que ni les uns, ni l'autre, ne m'ont trompé. Je vais donc transcrire, presque littéralement et sans changement

de forme, les observations que j'avais consignées sur mon journal, en sortant de la bibliothèque d'Upsal, ayant sous les yeux les remarques de W. Coxe et celles de Mallet.

« Après avoir examiné le *Codex argenteus* avec le plus grand soin, je crois que les lettres ne sont ni *peintes* ni *imprimées*, mais qu'elles ont été tracées avant l'application de la feuille d'argent, conformément à ce que pratiquent encore les doreurs. Il me suffira de dire, pour détruire l'opinion de Coxe, que, dans les pages où la feuille d'argent est enlevée, on retrouve bien la trace des lettres, mais qu'ellen'est indiquée que par une teinte noirâtre, produite par le frottement et l'application de l'argent. On ne remarque *une trace plus forte* que sur les simples lignes qui déterminent la forme des lettres, comme il arrive lorsqu'on la dessine avec un crayon. Il est à faire observer que chaque plein des lettres a près d'une ligne de largeur. Il est donc

probable, je le répète, que l'argent a été appliqué sur des lettres tracées.

» Mallet prétend, d'après M. Jhré, que les caractères ont été réellement imprimés au moyen d'un fer chaud.

» 1°. Je nie que les caractères soient manifestement creusés au folio *recto* et relevés au folio *verso*. J'ai passé, à plusieurs reprises, les doigts sur différents feuillets, et je me suis convaincu que les légères inégalités que l'on peut y sentir ne proviennent que de l'épaisseur de la feuille d'argent. Si on fait les mêmes épreuves sur les feuilles où l'argent est enlevé, on ne sent plus rien; je n'ai reconnu d'autre *sillon* que les lignes tracées *transversalement* pour diriger la main de l'écrivain; lignes tracées, sans doute, avec un corps dur, tel, par exemple, qu'un poinçon ou un stylet. Leurs traces, très saillantes d'un côté seulement, sont une nouvelle preuve que les lettres n'ont pas été imprimées avec un fer chaud; car alors, cette convexité se ferait principa-

lement remarquer du côté opposé à l'impression, ce qui n'existe pas.

» 2°. Je ne crois pas davantage que les trous qui se remarquent à certaines pages proviennent de l'impression par le fer chaud qui a percé de part en part. N'ayant pas reconnu qu'ils suivissent exactement la direction de l'écriture, je ne puis les attribuer qu'à la vétusté du manuscrit, ou à des piqûres d'insectes. Ce qui confirmerait même cette dernière assertion, c'est que plusieurs feuillets de suite sont percés aux mêmes places. Quelques uns de ces feuillets sont devenus presque illisibles : je suis persuadé que la traduction n'a pu en être faite sans le secours d'une version latine, à laquelle le traducteur aura été, quelquefois, forcé de recourir pour ressaisir le sens du *Codex*.

» 3°. La régularité des lettres semble plutôt corroborer mon assertion que la détruire, puisque, des lignes transversales ayant été préalablement tracées, l'ouvrier, ou plutôt l'écrivain, aura pu figurer ces lettres avant *l'application de l'argent*. Dans le but de

rendre son ouvrage plus parfait, il se sera appliqué à leur donner les mêmes dimensions et la même forme. Cette remarque peut se justifier par les résultats de l'examen d'anciens manuscrits sur vélin. Il en existe un à la bibliothèque d'Upsal, exécuté avec le plus grand soin, et que l'on prendrait pour un livre imprimé, tant le caractère de l'écriture a de régularité.

» 4°. Les traces d'un enduit de cire ou de colle que l'on croit reconnaître en plusieurs endroits prouvent aussi qu'on ne s'est servi ni de la plume, ni du pinceau. Cet enduit, s'il est effectivement répandu sur toutes les pages, n'aura été appliqué qu'au moment où il aura fallu couvrir les lettres, déjà tracées, de feuilles d'or ou d'argent.

» 5°. La transposition de la lettre *B* du mot *bair*, écrit *aibr* dans le manuscrit, ne peut paraître suffisante pour détruire les raisons que j'ai alléguées ci-dessus et prouver que le livre est imprimé avec un fer chaud.

» Je le répète, les lignes horizontales tracées pour diriger la main de l'écrivain, et

dont la convexité est très sensible, sont la plus forte preuve qu'on n'a pas employé le fer chaud pour imprimer les caractères. Il eût été, d'ailleurs, bien difficile d'écrire alors des deux côtés, comme cela a eu lieu dans le *Codex*. Presque toutes les lignes sont tracées sur le *verso* et ont leur partie saillante au *recto*. Il n'y a qu'un très petit nombre d'exceptions. »

J'ajouterai aujourd'hui, parce que cela est étranger à ma dissertation sur le *Codex argenteus*, que le professeur Jhré me paraît avoir confondu *Encaustum* avec *Encaustica*. Cette dernière expression s'appliquait, en effet, à une manière de peindre, pour laquelle les Romains faisaient usage du feu. C'était ce que nous appelons *Encaustique*. L'*Encaustum* était une espèce d'encre, dans la composition de laquelle il entrait de la couleur pourpre et dont les empereurs s'étaient réservé l'em-

ploi : ils s'en servaient pour signer leurs ordonnances (voyez Pitiscus et Millin).

L'article *encre* du *Dictionnaire raisonné de Bibliologie* contient ce qui suit : « On » voit, dans beaucoup de bibliothèques, des » manuscrits écrits en lettres d'or. Voici » comment se préparait cette *encre*. On » pulvérisait l'or que l'on mêlait avec l'ar- » gent ; on l'appliquait au feu et on y jetait » du soufre ; le tout, réduit en poudre sur » le marbre, se mettait dans un vase de » terre vernissé : on l'exposait à un feu » lent, jusqu'à ce que la matière devînt » rouge ; on la rebroyait après, on la la- » vait dans plusieurs eaux pour en déta- » cher toutes les parties hétérogènes, et, la » veille du jour qu'on devait s'en servir, on » jetait de la gomme dans l'eau et on la fai- » sait chauffer avec l'or préparé ; puis on » en formait les lettres et on les recouvrait » d'eau gommée, mêlée d'ocre ou de cina- » bre. D'anciens manuscrits attestent aussi » qu'on se servait d'encre d'argent. »

En supposant que l'argent et l'or eussent été appliqués sur les lettres du *Codex argenteus* au moyen d'une préparation conforme à celle qui est décrite par Peignot, et que cette encre eût été employée en faisant usage d'un pinceau, son emploi n'aurait eu lieu, d'après mes observations, que sur le tracé préalable des lettres, exécuté entre les lignes transversales tirées pour guider la main de l'écrivain.

TABLE

DES MATIÈRES.

PREMIÈRE ÉPOQUE.

A.

Abraham et les autres Patriarches firent, dans la Palestine, leur occupation de l'agriculture (13).

Acosta (d'), (auteur d'une histoire naturelle de l'Inde) ; — ce qui, selon lui, avait porté les Indiens à émonder les Rosiers (159).

Administration des propriétés rurales, frais qu'elle occasionait (106 à 108).

Agriculture, son origine se perd dans la nuit des temps. Elle n'a pu faire des progrès sensibles que lorsque les hommes, échappés au déluge, abandonnèrent la vie nomade. — S'est étendue successivement des plaines de la Haute-Asie à la Chine, à la Babylonie, à l'Ethiopie et à l'Égypte (6 à 8). — Appliquée ensuite, par des colonies, à toutes les

parties de l'hémisphère occidental (9). — Honorée en Chine, où les empereurs ouvrent, chaque année, la terre avec solennité. — Facile en Égypte dans les terres limoneuses. — Introduite en Grèce par Cecrops. — A Rome par Romulus, qui institua un collége de prêtres arvales (14). — Encouragée chez les Romains par l'exemple des généraux qui reprenaient la charrue après avoir commandé les armées. — Dédaignée, pendant long-temps, par les Scythes ou Germains (15). — Améliorée par les Romains dans les Gaules (16). Retardée au nord de l'Asie par l'âpreté du climat. — Encore très imparfaite dans ces contrées dont les pratiques donnent une idée dece qu'elle était dans l'enfance du monde (15 à 17). — Comment fut favorisée par l'emploi du fer. — La privation de ce métal retarda ses progrès en Amérique (28). — Bornée, d'abord, aux végétaux dont les hommes échappés au déluge avaient conservé les semences, elle se développa avec leurs excursions (31). — Appliquée avec prédilection aux plantes céréales (32). — L'idée de sa prééminence resta pendant long-temps empreinte dans les esprits. — Le laboureur tenait, à Rome, le premier rang après les patriciens (59). — Négligée après la conquête des plus fertiles contrées de l'Asie et de l'Afrique (60). — On convertit en jardins de luxe les champs voisins de Rome. — Abandonnée alors à des domestiques et à des esclaves (60). — Voyez *Américains*, *Assolements*, *Culture*, *Économie rurale*, *Engrais*, *Récoltes*.

Ail, estimé par les Égyptiens, repoussé par les Grecs ; à l'usage, chez les Romains, des gens de la campagne et des soldats (17).

Alluvion, fécondité naturelle des terres d' (12). — Comment cette fécondité doit être expliquée relativement au produit annuel du froment (125).

Ambassades mémorables au Japon, citées à l'occasion des temples consacrés au bœuf et à la vache (20). — Ce qu'on y lit sur la fabrication d'une boisson en usage dans l'île de Formose (151).

Américains, moins bien partagés que les peuples répandus sur les autres parties de la terre. — Ne connaissaient pas le fer. — La Vigogne et le Lama étaient les seuls animaux dont ils retiraient de l'utilité (28). Réduits, pour ainsi dire, à la culture du Maïs et à la stérile richesse de leurs mines (29). — Donnaient les plus grands soins à l'irrigation des terres et à la préparation des engrais. — Adoraient le Soleil (30). Le législateur des Péruviens avait fait des travaux agricoles le fondement de la doctrine religieuse (29, 30, 134, 142).

Amérique, ses hautes montagnes peuvent avoir servi d'asile à des peuplades antédiluviennes (9). — Le Maïs y était le principal grain alimentaire (29). — Procédés de culture des Péruviens décrits par Garcilasso de la Vega (134).

Ammon, divinité des Egyptiens, dont les attributions répondaient à celles du Jupiter des Grecs (13).

Amurca, mélange de nitre et de marc d'huile. — Son usage (70). — Employé pour disposer à la germination les graines légumineuses (172).

Anes, employés à la culture des terres par plusieurs peuples de l'antiquité. — Rares encore dans la Gaule au VIe siècle (86).

Animaux domestiques, choisis pour signe primitif de la richesse (14). — Deviennent un objet d'adoration (20). — Leur empreinte se gravait sur les monumens (57). — Voyez *bœuf*, *cheval*, *mouton*, *porc*.

Antipater, son Epigramme sur le premier emploi des moulins à eau (155).

Arabes du désert, Nomades par nécessité (84).

Araire, voyez *Charrue*.

Arbres fruitiers mentionnés par Homère (158 et 161).

Archimède a, dit-on, inventé, en Egypte, la vis qui porte son nom (168).

Aristote considérait le beurre comme une espèce d'huile (143).

Artocréas, ce qu'on entendait par ce mot (143).

Asie, ses montagnes ont été le refuge des hommes, au temps du déluge. — A fourni la population des premières colonies (8). Dans ses dépendances situées au Nord, les progrès de la civilisation et de la culture ont été retardés par l'âpreté du climat (16).

Assolements, fondés, chez les Romains, sur l'utilité des Jachères (65). — N'étaient pas aussi rigoureusement suivis en Grèce (163). — Voyez *Agriculture*.

Astronomie, devient, après le déluge, la base de tout le système religieux (19).

Ausone, étendue de terrain dont se composait ce qu'il appelait sa *petite métairie* (60).

Avoine, employée, de temps immémorial, pour la nourriture des animaux domestiques (38).

B.

Bacchus, chez les Grecs, était le même qu'Osiris chez les Egyptiens (13).

Barthélemy, comment il rapporte que se réglait, en Grèce, la taille de la vigne (147).

Battage des grains, divers procédés mis en usage pour l'effectuer (27).

Beatson (le général), ce qu'il dit des charrues indiennes (128).

Bêche (la) des Romains avait la même forme que celle dont nous faisons usage (28).

Beurre (le) était à peine connu des Romains. — Aristote le considérait comme une espèce d'huile (143). — Les Indiens et les Patriarches le connaissaient. — Il en est fait mention dans le livre de Job. Les Celtes savaient le préparer (144).

Bière (la) fut pendant long-temps la boisson la plus en usage dans la Gaule et dans la Germanie (43). — Comment elle se préparait (152). — Epigramme de Julien l'Apostat sur cette boisson (153).

Blés, peines contre ceux qui les dévastaient (182 et 183). — Voyez *Agriculture*, *Récoltes*.

Boeuf (le) était, chez les Romains, l'objet d'une préférence

marquée. — Ce fut d'abord un crime de le tuer pour une autre destination que des offrandes aux dieux. Son image se sculptait sur tous les monumens publics (56).

Boeufs, de leur emploi pour le labourage et de la manière de les atteler. — Sauvages, décrits par Schaw (90). — Ceux que les Germains élevaient n'avaient pas de cornes. — Ils étaient nombreux dans la Grande-Bretagne. — On en attelait rarement plus d'un couple à une charrue. — Abus fait dans un canton de la France de leur emploi (91). — Accoutumés de bonne heure au joug et aux colliers par les Romains, qui les attelaient par les épaules ou par le cou (92). — Opinion de Columelle sur cette pratique (131). — Etaient traités avec une grande douceur. — Leur nourriture (93). — Jeux célébrés en leur honneur. — Qualités qui les faisaient préférer (94). — Punition sévère des délits qui les atteignaient (156).

Boissons fermentées ; les peuples les moins civilisés en ont imaginé (42 et 151). — Voyez *Vin*, *Bière*, etc.

Bollo, gâteaux de farine de maïs, en usage au Pérou (37).

Bonnataire (l'abbé) a donné, dans l'Encyclopédie méthodique, des extraits intéressants des écrits géoponiques des anciens (97).

Boucheries (des viandes de) et des marchés (100).

Bretagne (Grande-), les Romains y encouragèrent le labourage (16).

Buchanan (le docteur), ce qu'il dit du nombre des la-

bours donnés dans l'Inde avant l'ensemencement du riz (129).

Burates Dauriens, leurs nombreux troupeaux (81).

C.

Canaux, employés par les Égyptiens, les Chinois et les Péruviens pour arroser et fertiliser les terres (168).

Caou-in, boisson fermentée, en usage au Brésil (45).

Carenum, espèce de raisiné fabriqué par les Romains (151).

Carotte. Pline en fait mention sous le nom de *Daucus gallica* (178).

Caton, quelques uns de ses préceptes cités (73). Ses recommandations relatives aux saignées à pratiquer dans les champs, pour l'écoulement des eaux (169).

Cécrops, porte de l'Égypte dans la Grèce les bienfaits de l'Agriculture (13).

Céréales, s'accommodent de presque tous les climats (34). — Soins que les Athéniens apportaient à prévenir leur renchérissement (167). — Voyez *Agriculture*, *Assolements*, *Récoltes*.

Cérès, adorée par les Grecs comme déesse des moissons (14). — Les mêmes lui attribuaient le premier emploi des socs en fer (22).

Cervoise, ancien nom de la *Bière*. — Voyez ce mot.

Charrue, sa simplicité dans les temps voisins du déluge (21). — S'améliore par l'introduction des socs en fer. — On la retrouve, dans la simplicité de son origine, dans l'Inde, en Égypte, chez les Arabes et même au centre de la France (22). — Imperfections des charrues primitives (23). — Les Romains y ajoutèrent des versoirs et des coutres (24). — Ils adoptèrent ensuite la charrue à roues (23 et 24). — Celles des Chinois et des Indiens ne produisent des effets avantageux que par des emplois souvent répétés (129 et 130).

Champollion le jeune, cité (123) à l'occasion de l'antiquité des écrits sur papyrus.

Chevaux. De l'usage de les hongrer et de les ferrer (85). — Inconnus dans la Palestine, au temps des Patriarches (88).

Chèvres. Leur poil a été filé dans une haute antiquité, l'Exode en fait mention (52).

Chica, boisson fermentée des Indiens (45).

Chicha, boisson retirée du maïs par les Indiens (45).

Chine (la) est coupée par un grand nombre de rivières et de canaux qui facilitent l'arrosage des terres (168). — Les empereurs y conservent l'usage d'ouvrir la terre, avec solennité, au commencement de chaque printemps. Son histoire se rattache aux temps appelés héroïques (10). — Voyez *Agriculture, Économie rurale*.

Chin-Noung, voyez *Fohi*.

Choux, regardés par les Grecs comme le premier des médicaments (72). — On croyait que leur usage prévenait l'ivresse ou remédiait à ses effets (175).

Chronologie. Notice chronologique pour la première époque (117).

Cidre. Cette boisson était connue des anciens (44).

Cincinnatus, retiré de la charrue pour commander les armées romaines (15).

Clôtures des terres. Quelles étaient celles dont les Grecs et les Romains faisaient usage (183).

Cochon. Voyez *Porc*.

Colonies. Se sont formées avec lenteur (10). — Une des premières fut fondée par les Hébreux, sortant de l'Égypte, sous la conduite de Moïse (13).

Colons. Faisaient, chez les Romains, partie de la dernière des Centuries (62). — Droits exercés sur eux par les propriétaires. — Étaient soumis, comme les esclaves, à des châtiments corporels. — Ne devenaient libres que par prescription trentenaire. — Leur nombre constituait le degré de valeur des terres (63). — La plupart payaient un cens fixe (64). — Leur condition chez les Grecs (114).

Columelle. Moyens qu'il indique pour accroître la masse des engrais (69). — Considère l'art de la culture comme très difficile à acquérir (73). Un de ses préceptes d'économie rurale cité (74). — Procédé qu'il recommande d'employer pour la destruction des fougères (170).

Commerce (du) chez les Romains et les Grecs (109).

Composts, recommandés par Columelle et Virgile (69).

Corvées, imposées à certaines classes de la population (77).

Crambé, espèce de chou qui se servait avant les repas pour exciter l'appétit (176).

Culture, bornée d'abord aux végétaux échappés au déluge, s'étendit successivement (21). — Celle des Romains était bâtie sur des parties constituantes du sol (66 et 67). — Une haute estime était accordée à l'art de bien cultiver (72 et 178). — Voyez *Agriculture, Charrues, Assolements, Jachères.*

Curius Dentatus, triomphateur, refuse une portion de terrain plus forte que celle qui était distribuée aux autres citoyens (58).

Cyrus, roi de Babylone, cultivait lui-même ses jardins (15).

D.

Delamarre, son traité de la police cité (154).

Délits ruraux. Comment ils se constataient et se punissaient (165).

Déluge universel. Diverses manières de calculer son époque (122).

Dickson. Son Agriculture des anciens, bonne à consulter pour ce qui concerne les usages des Romains (79).

Diotas, vases servant aux lustrations des vignes et à la conservation du vin (149).

Documents supplémentaires (79).

Domitien fait arracher les vignes dans les Gaules (41).

Dureau de la Malle. Son opinion sur l'ancienneté et l'usage de l'écriture (123).

E.

Eau de vie. Ne paraît pas avoir été connue des anciens. — Hippocrate avait mis sur la voie de sa découverte (41).

Eschyle. Ses recommandations relatives à la culture des terres (163).

Eckberg, cité (99). — Ses renseignements sur l'économie rurale des Chinois (170 à 172).

Économie rurale des Chinois d'après Eckberg (170 et 171). — Voyez *Agriculture*.

Egypte. Des peuplades descendant de l'Ethiopie y portèrent la civilisation indienne (12). Les débordements du Nil y furent contenus par des digues, et les arrosements facilités par des canaux (12 et 13). — Fertilité de ses terres d'alluvion (124).

Ensemencements. S'exécutaient, de préférence, pendant la durée de l'automne, en Italie. — Désapprouvés après le solstice d'hiver (174).

Engrais. Précautions pour en assurer l'efficacité. — Conseils de Varron et de Columelle (68 et 69). — Substances qui entraient dans leur composition (69). — Les excréments humains, employés en Chine, pour fertiliser les terres (170).

Epeautre. Trouvé à l'état sauvage dans des parties désertes de la Perse (8). — Cultivé en Egypte et en Syrie. — Employé par les Romains pour l'approvisionnement des armées (38).

Equateur. Plus on s'en rapproche, plus la hauteur de la limite des neiges perpétuelles augmente (6 et 7).

Esclavage. En quoi il consistait chez les Romains (61). — Condition chez les Grecs de ceux qui y étaient assujettis (144).

Escrion. Ses conseils, relativement à l'emploi des engrais (165).

Espagne. Les Romains y encouragèrent la culture des terres (16).

Exode cité (50 et 52).

F.

Farrago. Ce que les Romains entendaient par cette expression (68).

Faucille. Antiquité de son usage (26).

Fer. Son emploi a puissamment contribué aux progrès de l'Agriculture. — Inconnu en Amérique avant l'arrivée des Espagnols (28).

Fermes. Opinion de Pline et de Virgile sur les grandes fermes (181).

Fermier. C'était chez les Romains un colon à partage de fruit. — Tenu d'observer une règle constante pour la culture des terres (64 et 65).

Fèves, en grande estime chez les Romains (70).

Fléau. Comment a dû venir l'idée de son emploi (26). — Voyez *Battage des grains*.

Fohi et Chin-Noung apprirent aux Chinois à cultiver le froment (11).

Fontani (l'abbé), cité (164) à l'occasion de quelques usages des Grecs.

Formose. Singulier procédé adopté dans cette île, pour obtenir du riz une boisson fermentée (151).

Fougères. Moyen de les détruire, indiqué par Columelle (172). — Précautions à prendre pour en assurer le succès (173).

Fours. Les premiers furent portatifs (34). — On en construisit de fixes à Rome, sous le règne de Tarquin-le-Superbe. — Par qui surveillés (36).

François de Neufchateau. On lui doit une savante dissertation sur la bière (153).

Fromages. Gênes servait d'entrepôt pour ceux que

les habitants des Alpes envoyaient à Rome. Les Grecs les faisaient entrer dans l'approvisionnement des navires (145).

Froment. Quel était son produit en Sicile, d'après Cicéron. — A quel taux il s'élève en Egypte, selon Niebuhr et Forskal. — Réfutation des assertions émises sur son immense produit dans les temps anciens (124 et 125). — Voyez *Agriculture*, *Céréales*, *Récoltes*, etc.

Furius Cresinus, accusé de sortilége. — Comment il se défend (180).

G.

Garcilasso de la Vega. Renseignements fournis par lui sur l'Agriculture et les arts des Péruvieus (133 à 139).

Gaules. Les Romains y encouragèrent le labourage (16). — Les habitants de la Gaule Cisalpine regardés par Pline comme les premiers inventeurs de la charrue à roues (23). — Selon le même, les savons ont aussi été inventés par les Gaulois (96).

Genèse, citée (87 et 144).

Germains (les) regardaient comme une honte de cultiver la terre. — Retiraient de l'orge une boisson fermentée (16).

Gmelin. Cité (81).

Goguet. Cité (141 et 157).

Grains. Soins donnés à leur conservation (106). — De leur commerce (113). — Précautions prises pour en assurer l'approvisionnement (114). — Voyez *Agriculture*, *Céréales*.

Grecs. Leur culte fut emprunté à l'Egypte. — Cécrops leur porta les bienfaits de l'Agriculture (13). — Créèrent Cérès déesse des moissons. — Attribuèrent l'invention de la charrue à Triptolème (14). — Habitaient, par goût, leurs maisons de campagne. — Précautions qu'ils prenaient pour faire reconnaître les terrains hypothéqués (165). — Voyez *Économie rurale*.

Greffe. Inconnue au temps où vivait Moïse (159). — Ce qu'en dit Plutarque (160 et 161). — Voyez *Thoüin*.

H.

Habillement (de l') des personnes attachées à la culture des terres (108 et 109).

Havemaal, poème scandinave, fait mention de la bière (153). — Il mentionne aussi l'usage de ferrer les chevaux (86).

Hébreux. Fondent, à la sortie de l'Egypte, une colonie sous la conduite de Moïse (13).

Herse. Le livre de Job en fait mention. — Adoptée promptement par les Romains (24 et 25).

Hécatée. Idée qu'il se faisait du beurre (143).

Hiéron, roi de Syracuse, a écrit sur l'Agriculture (15).

Hippocrate. Vante les qualités alimentaires de l'orge mondé (36). Avait mis sur la voie de la distillation (41).

Homère, cité (26, 33, 38, 47, 49, 85).

Huile. Une des premières nécessités des peuples réunis en société (46). Les lampes étaient connues dès le temps d'Abraham (47). — Moulins à huile, imités des mortiers à moudre les grains (50). — Invention des pressoirs (51).

Huzard (M.) père, cité (88 à 89) à l'occasion d'un article d'Olivier de Serres sur les mulets.

I.

Instruments de culture. Simplicité et peu d'effet des premiers dont on a fait usage (21). — Leurs perfectionnements par l'emploi du fer (22). — Voyez *Charrue*, *Herse*, etc.

Irrigation des terres, pratiquée avec succès par les Chinois, les Égyptiens et les Péruviens. — Les Romains y apportèrent aussi beaucoup de soin (168).

Isis. Son culte, chez les Égyptiens, se rapportait à celui de Cérès chez les Grecs (13).

J.

Jachères. Origine de ce mot (66).

Jardins ornés. Se multiplièrent sous le règne d'Auguste. — Ceux d'Alcinoüs, décrits par Homère. — Les renseignements sur l'art du jardinage chez les anciens sont très incomplets. — Leur goût était général parmi les Grecs (157 et 158).

Job. Son livre cité (25, 82, 144).

Jugerum. Mesure agraire des Romains (54 et 57). — *voyez Labours.*

Julien l'Apostat. Son épigramme sur la bière (153).

Justin attribue aux Phéniciens l'introduction de l'olivier dans les Gaules (47).

K.

Kalmoucks du Volga, ont conservé des habitudes de migration. Leur culture peut donner une idée de celle des premiers habitants de l'Asie (17). — Leurs nombreux troupeaux (31).

Kien-Long (l'empereur), cité à l'occasion de son éloge de la ville de Moukden (129).

Kxiff. Boisson fermentée des Tartares (45).

Kouas. Boisson des Moscovites (44).

L.

Labours. Comment on est arrivé à perfectionner les premiers instruments destinés à les exécuter (23). — Ils doivent avoir pour but de retourner la terre (23). — S'améliorent après la découverte de la fabrication du fer (21). — Ceux d'été, proscrits, en Italie, à cause de la chaleur et de la sécheresse (67). — Étaient l'objet, chez les Romains, des soins les plus assidus (66). — Labours croisés recommandés pour les terres riches et fortes. — Bons effets de l'emploi alternatif de la charrue et de l'araire (179). — Étendue de terrain qu'on peut labourer par l'emploi d'un seul joug (180).

Laine. Voyez *Moutons*.

Laplace. A quelle époque, selon lui, on peut commencer à accorder de la confiance aux calculs astronomiques (123).

Lasteyrie (comte de). Sa publication de dessins de machines propres à l'agriculture (131).

Législation des Romains. Son influence s'étend avec leurs conquêtes (53).

Legrand d'Aussy. Explication qu'il donne du mot *Artocréas* (143).

Légumineuses (plantes). Espèces cultivées par les anciens (32 et 70).

Levain. On ignore quand a commencé son usage (34

et 142). — Comment Plutarque explique son effet (36).

Levesque, cité (100) à l'occasion du commerce maritime des Romains.

Lévitique, cité (65 et 142).

Levure de bière. Servit, dans les siècles les plus reculés, à faire gonfler la farine pétrie avec l'eau. — Son emploi pour rendre la pâtisserie plus légère (44). — En usage chez les Celtes et chez les Gaulois (36). — Interdite, à Paris, dans le XVIIe siècle, par décision de la Faculté de médecine (141 et 145).

Licinius Stolo. Il fait régler l'étendue des possessions territoriales et viole le premier la loi (58).

Luzerne. Base des prairies artificielles des Romains (68).

M.

Magon. Ses ouvrages sont respectés au sac de Carthage (15).

Mais. Se mangeait grillé ou cuit dans l'eau, par les *Américains*. — On prépare aussi, avec ce grain, des gâteaux appelés *Bollo* (37 et 146). — Voyez *Américains*.

Maisons rurales des Romains. Comment elles étaient divisées (101). — Préceptes de Caton et de Palladius, cités (102).

Mallet. Citations de passages de l'Havemaal men-

tionné en son Introduction à l'histoire de Danemarck (86 et 153).

Manco Capac, législateur des Péruviens, institue le culte du Soleil et honore l'Agriculture (30).

Marne. Employée dans les plaines de Mégare (171). — Par les Bretons et les Gaulois (172).

Mathé. Boisson des Péruviens (45).

Mercure. Les Athéniens faisaient remonter jusqu'à ce ce dieu l'usage de l'huile (46).

Métempsycose (la). Servit de fondement à la doctrine de l'immortalité de l'ame (20). — Devint une cause des progrès de la culture (20). — Son influence sur le respect porté aux animaux (128).

Millet. Principale nourriture des Sarmates (38).

Minerve. Les Grecs lui consacrèrent l'olivier (46).

Moise. Conduit la colonie des Israélites sortant de l'Egypte (13).

Moisson. Chariot employé par les Gaulois pour la faire (132). Voyez *Récoltes*.

Mongez. Son Mémoire sur les instruments d'agriculture des anciens, cité (132).

Monnaies. Les premières portèrent l'empreinte des animaux domestiques, d'où, dans la langue latine, leur vint le nom de *pecunia* (15 et 57).

Montesquieu. Remarque sur son opinion relative à l'effet produit par le partage des terres (58).

Mortiers. Employés, avant l'usage des moulins, pour piler le grain et écraser les olives (48).

Moulins *à bras*. Mentionnés dans l'Odyssée (49). — *A eau*, les premiers sont employés à Rome, au temps de Jules César (50). — Ne deviennent d'un usage général que sous le règne d'Honorius et d'Arcadius (50). — Adoptés au VIIe siècle, seulement, par les Anglais.

Moutons. De l'emploi de leurs toisons (52 et 95). — De leur parcage et de leurs migrations ; Caton, Varron et Pline cités à cet égard (96). — Antiquités du tissage de leur laine (97).

Mouture des graines : 1° dans des mortiers, au moyen de pilons ; — 2° entre deux pierres, l'une fixe, l'autre mobile (49). Voyez *Moulins*.

Mulets. L'époque de leur introduction n'est pas connue (85). — Observations de M. Huzard sur un passage de la Genèse (86). — Réflexions à ce sujet (87 et 88).

N.

Navets (*napus*). Ceux de Corinthe étaient renommés. — Comment les distinguer des Raves (177). — Voyez *Raves*.

Navires. Leurs noms spécifiaient la nature de leur emploi (111).

Niebuhr. Ce qu'il dit du produit ordinaire des récoltes en Egypte (124).

Numa Pompilius. Met en circulation l'espèce de monnaie appelée *as Rudis* (15 et 57).

Noé. Cultive le blé et la vigne au sortir de l'Arche (39).

Notice chronologique (117).

O.

Olivier. Respect des anciens pour cet arbre (47). — Voyez *Huile*, *Moulins*, *Pressoirs*.

Olivier de Serres. Son ouvrage sur l'Agriculture, cité à l'occasion des mulets (87).

Orge. Employée de temps immémorial pour obtenir une boisson fermentée (16). — Offerte à ceux qui obtenaient le prix de la course aux jeux olympiques (34). — Distribuée à la cavalerie romaine (39). — Voyez *Bière*, *Levûre*, etc.

Os. Employés par les Chinois pour fertiliser les terres (173).

Osiris. Le même que le *Bacchus* des Grecs (13 et 39).

P.

Pabularia. Registres destinés à inscrire les revenus publics. — Pourquoi ainsi nommés (55).

Pain (du) des premiers âges. Sa fabrication et sa cuisson (34). — Comment on fut conduit à y ajouter un levain (35). — Voyez *Blé*, *Céréales*, *Levain*.

Palladius. Quelques uns de ses préceptes, cités (72, 73, 102).

Pallas. Cité (81) à l'occasion des usages des Kalmoucks et des Burates Dauriens.

Panais. Mentionnés par Théophraste et Athénée (178).

Papyrus. A servi pour écrire depuis une haute antiquité (123). — Voyez *Champollion* et *Dureau de la Malle*.

Paridius. Se dessaisit d'une partie de son bien sans affaiblir son revenu (181).

Pastoret (le marquis de). Ses recherches sur le commerce et le luxe des Romains, cités (97, 109 et 110).

Patisserie. Son origine (35 et 142).

Paturages. Jouissaient d'une sorte de privilége chez les Romains. — Etaient libres sur les terres non closes (76). Ce qu'on entendait par *vaine pâture* et *pâture vive* (77). On ne pouvait conduire les bestiaux sur les terres ensemencées qu'après l'enlèvement des récoltes (182). — Ce droit résista aux révolutions politiques (77).

Péculat. Origine de cette qualification donnée à la concussion (55).

Pecunia. — Voyez *Monnaies*.

Peloutier, cité (152) à l'occasion de ce qu'il dit de la *Bière* dans son Histoire des Celtes.

Péruviens. Habiles dans l'art des irrigations et dans la préparation des engrais (29 et 138). La nécessité des travaux agricoles était le fondement de leur doctrine religieuse (30). — Offraient les plus beaux produits de leurs récoltes au soleil, objet de leur culte (30). — Voyez *Américains*, *Manco Capac*.

Peuples pasteurs. Genre de leurs richesses et cause de leurs migrations (80). — Voyez *Kalmoucks du Volga*.

Phocéens. Introduisirent la vigne et l'olivier dans les Gaules (41 et 47).

Pinsores ou Pistores. Préposés à la boulangerie chez les Romains. — Voyez *Francs*.

Pitiscus. Son ouvrage sur les antiquités romaines, cité (86).

Pline. Attribue aux habitants de la Gaule cisalpine l'invention de la charrue à roues (23). — Quelques uns de ses préceptes d'économie rurale (75). — Son opinion sur les grandes fermes (181). — Ses conseils sur les labours (179).

Plutarque. Comment il explique le choix de la forme du soc de la charrue (21). — L'origine du levain (35). — Ce qu'il dit des greffes (160). — Cité (21, 44, 48, 141, 145).

Poiré. Cette boisson était connue des anciens (54).

Politor. Voyez *Fermier* et *Colon.*

Pommier. Faisait partie des arbres à fruit ; mentionné par Homère (161).

Pomponius Sabinus. Fixe au temps de Jules César le premier emploi des moulins à eau (49).

Porc. Considéré comme viande alimentaire (98 et 99). — Les Romains et les Grecs l'offraient en sacrifice (98). — Les Celtes le salaient et en approvisionnaient Rome. — Les Scythes, peuple nomade, n'en élevaient pas. — — Les Chinois en font une grande consommation (99).

Prairies. Comment on pourvoyait à leur insuffisance (68). — Considérées comme closes, pendant la saison des récoltes.

Probus. Révoque l'arrêt par lequel Domitien avait ordonné d'arracher les vignes dans les Gaules (42).

Prolétaires. Voyez *Colons.*

Propriétés rurales. Frais de leur gestion d'après Columelle (106 à 108). — Nourriture ordinaire de ceux qui étaient employés à leur culture (107 et 108). — Formalités qui devaient précéder et accompagner leur saisie (166).

Pythagore. Sa doctrine sur l'emploi des animaux (127).

R.

Raves (les) étaient fort estimées (71). — Moyen indi-

qué par Palladius pour accroître leur volume. — Comment on peut les distinguer des Navets (177).

Récoltes. Des procédés employés pour leur conservation (102). — Remarques sur les vases qui servaient à les contenir (103 et 104). — On les plaçait aussi, en Italie, dans des greniers souterrains (103).

Reynier (L.), cité (115).

Riz. Cultivé de temps immémorial aux Indes et à la Chine (37). — Variétés cultivées par les Chinois (129).

Romains. Améliorent, en Espagne et dans les Gaules, l'art du labourage (16). — Voyez *Agriculture*, *Animaux domestiques*, *Économie rurale*, *Engrais*, *Législation*.

Romulus. Institue un collége de prêtres arvales (14). — Quel motif le décide à faire le partage des terres entre ses compagnons (54).

S.

Sabéisme. Culte qui a pour fondement la commémoration des phases astronomiques (19).

Saignées dans les terres pour l'écoulement des eaux (67). — Conseils de Columelle et de Caton sur leur exécution (169). — Voyez *Irrigation*, *Canaux*.

Sarclage des blés. Les Romains l'exécutaient avec soin (70).

SARRASIN. Originaire de Perse; son introduction improprement attribuée aux Arabes (32).

SATURNE. Etait représenté tenant une faux à la main (26). — Adoré sous le nom de *Sterculius* (55).

SCHAW. Sa description des bœufs sauvages (90). — Cité (27).

SCYTHES. Avaient l'usage de couper les chevaux (85). Voyez *Germains*, *Peuples nomades*.

SEL. On ne peut déterminer l'époque où l'on a commencé à en faire usage dans le pain (141). — Employé, en Egypte, dès le temps de Mœris, pour la conservation des viandes et du poisson. — Les Israélites en faisaient usage dans toutes les oblations (141).

SEMENCES. Soins apportés dans leur choix (70 et 173). — Elles se répandaient à la main. — Diverses manières de les enterrer (174).

SERVIUS TULLIUS, roi de Rome, fait frapper des monnaies portant l'empreinte des animaux domestiques (15). — Voyez *Monnaies*.

SOCHA. Espèce d'araire employée dans la Russie asiatique (37).

SOLEIL. Son culte a été inspiré par la reconnaissance (18). — Adoré par les peuples de l'Asie et par les Américains (30). — Voyez *Américains*.

SPELTA. Voyez *Épeautre*.

STRABON. Mentionne l'usage qu'avaient les Scythes de couper les chevaux (85).

Strutt. Son ouvrage sur l'Angleterre ancienne, cité (130).

Supparum. Espèce de pavillon privilégié, arboré, avant leur entrée dans le port, par les navires chargés de grains (112).

T.

Thaer. Distinction qu'il établit entre les Raves et les Navets (177).

Théocratie, a survécu, dans l'Inde, au bouleversement des empires (18).

Théophraste. Comment, selon lui, les Grecs avaient été excités à mettre le feu aux rosiers pour obtenir une plus grande abondance de fleurs (159).

Thouin, n'indique pas l'origine de la greffe dans la Monographie qu'il a publiée (160).

Tissage des étoffes de laine et des toiles de lin et de chanvre, mentionné (42).

Tubalcain. Regardé par les Hébreux comme l'inventeur de l'art de forger le fer (12). Voyez *Vulcain*.

U.

Ulloa (D.), cité (146) à l'occasion des gâteaux appelés *Bollo*, en usage au Pérou.

URUS. Espèce de bœuf sauvage, qu'on trouvait dans les forêts de la Gaule au temps de Pline (90).

V.

VARRON. Ses conseils sur la préparation des engrais (68).

VÉTÉRINAIRE. Origine de cette dénomination (89).

VIGNE. Ce fut, dit-on, une chèvre qui donna l'idée de la tailler pour obtenir une plus grande abondance de fruits (146). — Comment sa taille se réglait en Grèce. — De quelques usages des vendanges (146 et 147). — Les Égyptiens attribuaient sa plantation à Osiris, les Grecs à Saturne (39). — Introduite par les Phocéens dans les Gaules (41). — Les vignes arrachées par ordre de Domitien, et replantées sous Probus (42). — Voyez *Vin*, *Vendange*.

VILLICI. Leurs fonctions et leurs attributions (65). — Étaient assujettis, comme les colons, à une règle constante pour la culture des terres (65 et 162).

VIN. Son usage remonte à la plus haute antiquité (39). — Il était interdit aux femmes (40). — Comment on le conservait (148). — Quels aromates on y ajoutait (40). — L'usage des pressoirs introduit (51).

VINS de fruits, inventés par les habitants des pays froids (151).

VIRGILE. Ses conseils sur la culture des terres arables (72). — Son opinion sur les grandes fermes (181).

Voltaire. Cité (121) à l'occasion de la chronologie chinoise.

Vulcain. Les Grecs lui attribuèrent la découverte de l'art de forger le fer (22).

W.

Wiskak. Boisson fermentée des Polonais (45).

X.

Xénophon. Comment il explique l'origine de la fortune de son père (165).

Z.

Zithus. Boisson des anciens Égyptiens, a donné l'idée de la fabrication de la bière (43).

Zamzou. Boisson chinoise, fabriquée avec le riz (44).

TABLE DES MATIÈRES

DE LA SECONDE ÉPOQUE. — MOYEN-AGE.

A.

Abrock. Contribution pécuniaire, imposée aux paysans russes qui font valoir des portions de terres (281).

Affranchissement (différents modes d') (215). — Prescrits généralement par L. Hutin (219). — Voyez *Esclaves*, *Manumission*.

Agriculture. Encouragée par Auguste et par plusieurs de ses successeurs (203). — Son état déplorable sous le régime féodal (302). — Voyez *Main-mortables*, *Esclaves*, *Moines*.

Alaric. Met Rome au pillage (201).

Aldions, Esclaves chargés de la garde des autres esclaves (213).

Alexandre III (le pape) déclare, en 1167, que tous les Chrétiens doivent être exempts de la servitude (301).

Alexandrie. Etait l'entrepôt de toutes les marchandises de l'Europe et de l'Asie (251). — Une flotte avait pour destination spéciale de transporter les grains de cette ville à Rome (267).

Allodiales (terres), propriétés libres. Leurs propriétaires ne relevaient, dans l'origine, d'aucun seigneur (221 et 279).

Angleterre. La noblesse s'y unit aux communes pour contenir la puissance royale dans de justes bornes (300).

Annone. Ce qu'on entendait primitivement par ce mot. — Il fut ensuite appliqué aux distributions gratuites de grains, faites des greniers publics. — Variations successives introduites dans les livraisons (196). — Leur origine (296).

Arbres *à fruits comestibles*. Epoques diverses de leur introduction en Italie (257). — *Propres à l'ornement des jardins* cultivés en petit nombre dans les temps anciens (258).

Archimède. L'invention des globes de verre lui est attribuée (256).

Arimani. Une des subdivisions de la troisième classe des hommes libres dans la Gaule, désignée aussi sous les noms de *conditionales* et de *tributarii* (211).

Attila. Etend ses ravages dans toutes les parties de l'Empire (202).

Auguste. Encourage l'Agriculture et le Commerce (187 et 249). — Réduit les distributions de grains aux temps de disette et au soulagement des pauvres (196). — Voyez *Grains*, *Annone*, *Commerce*.

B.

Baante (M. de). Son *Histoire des ducs de Bourgogne*, citée à l'occasion de l'abandon des terres dans le xive siècle (295).

Barbares, ou *Étrangers*. Dans l'origine, ces deux mots furent synonymes (202). — Imprudemment fondus dans les légions romaines. — Affligeants résultats de leurs invasions successives (274).

Brenne. Canton du département de l'Indre, dont les nombreux étangs ont été créés par les moines qui s'y établirent vers le règne de Dagobert (311).

Bresse. La plupart de ses étangs ont été également créés par les moines (312).

C.

Capefigue. Ce qu'il énonce relativement aux richesses et à l'influence du clergé (291).

César (J.). Comment il s'exprime sur les Germains (275).

Charlemagne. Rétablit l'empire d'Occident. — Ses institutions, mal appliquées, deviennent le principal appui du gouvernement féodal (206).

Chevalerie. Son institution fut provoquée par des sen-

timents généreux mis en action selon les mœurs grossières du temps (230). — Comment elle contribua à polir les mœurs (304).

Christianisme. Pénètre dans toutes les parties de l'Empire romain (200). — Porte ombrage aux empereurs qui persécutent ses adhérents (201). — Ses ministres deviennent persécuteurs à leur tour (226). — Voyez *Clergé*, *Papes*, *Croisades*, *Moines*.

Chronologique (Notice) (241).

Classification. De la population sous le système féodal (211). — 1° Hommes libres; 2° vilains; 3° esclaves (212).

Clergé (le). Sut faire tourner à son profit l'établissement de la féodalité. — Quoique ses richesses fussent immenses, il percevait la dîme avec rigueur (225). — Son esprit de prosélytisme (206). — Etendue de son influence et abus qu'il en fit (292). — Voyez *Moines*, *Monastères*.

Clovis. Sous son règne, la monarchie française se constitue avec quelque apparence de régularité (205).

Codex argenteus. Célèbre manuscrit de la bibliothèque d'Upsal. Digression à son sujet (319 à 331).

Commerce. Il fut encouragé par les communications fréquentes qui s'établirent à l'époque des Croisades entre l'Orient et l'Occident. — Celui de l'Italie et du nord de l'Europe reçut, particulièrement, une grande extension (299).

Comes et Comites. Explication donnée, par Montesquieu, de cette qualification, et observations à cet égard (276).

Commode (l'empereur), établit une flotte d'Afrique lorsque Constantin eut enlevé les blés de l'Egypte à l'approvisionnement de Rome (252).

Communes. Leur émancipation commença à s'effectuer à l'époque des Croisades. — Elle s'établit sur des bases différentes en France et en Angleterre (300).

Conditionales. Voyez *Arimani*.

Constantin (le Grand), établit à Byzance, ville à laquelle il donne son nom, le siége de l'empire d'Orient (201). — Disperse, imprudemment, dans les provinces, les légions établies aux frontières de l'Empire. — Déclare libres les esclaves qui se feraient chrétiens (202). — Permet aux cultivateurs de travailler le dimanche (204).

Crescentius (Pierre). Auteur d'un ouvrage d'Agriculture ayant pour titre : *Opus ruralium commodorum* (236).

Croisades. Pierre l'Hermite (Cucupiètre) prêche la première ; le moine Tecelin (St-Bernard), la seconde. — Plusieurs princes engagent une partie de leurs États pour les soutenir. — Elles dépeuplent l'Europe et lui coûtent des sommes énormes (228). — Elles influèrent avantageusement sur l'état de la propriété et sur l'émancipation des communes (229). — Leur chronologie (293). — Leurs fâcheux résultats sous le rapport de l'affaiblissement de la population (294). — Elles eurent, au contraire, une heureuse action sur les progrès du commerce (298).

Cucupiètre. Voyez *Pierre l'Hermite* et *Croisades*.

Culture. Voyez *Agriculture*.

D.

Davis. Ancien président de la Compagnie des Indes anglaises, en Chine. La date qu'il assigne à la découverte de l'art de fabriquer le papier ne s'accorde pas avec celle qui est spécifiée dans les documens historiques fournis par Duhalde (314).

Delamarre. Son Traité général de la police, cité à l'occasion du mode de transport et de surveillance des blés (205 à 269).

Dime. Comment elle était perçue à Rome sur les blés (197). — Le Clergé la levait rigoureusement sur toutes les denrées (225).

Disettes. Enumération des principales disettes (295). — Elles sont devenues beaucoup plus rares, malgré l'accroissement progressif de la population. — La culture de la pomme de terre a particulièrement contribué à en éloigner le retour (297).

Dubos (l'abbé). Cité à l'occasion de la signification des mots *Crinosi* et *Capillati*, par lesquels on désignait les Barbares (273). — Quels furent, selon cet historien, les résultats de l'introduction de l'esclavage germanique dans les Gaules (277 et 278).

Duhalde (le père). Son grand ouvrage sur la Chine, cité relativement à l'emploi du *Papyrus* et à l'art de fabriquer le papier (315).

E.

Ebn-el-awam (l'Arabe). Écrit sur l'Agriculture au XIIIe siècle (236).

Empire romain. A sa décadence, de vastes domaines, devenus incultes, restent à la disposition du fisc. — Les empereurs les distribuent à des étrangers; ils passent, ensuite, en partie, entre les mains des moines. — S'affaiblit par l'envoi des affranchis dans les provinces conquises, et par la fusion des étrangers avec les anciennes légions romaines (199).

Empire d'Occident. Sa décadence prépare l'établissement de monarchies nouvelles (205). — Rétabli par Charlemagne (206).

Empire d'Orient. Détruit par les successeurs de Mahomet, après une lutte de huit siècles (203). — Voyez *Constantin, Barbares*.

Epimetrum. Ce qu'on entendait par ce mot (269).

Esclaves. Le maître avait sur eux droit de vie et de mort. — Ils étaient distingués des hommes libres par un habit particulier et le devoir de se raser la tête (212). — Ils faisaient partie des cheptels et étaient estimés comme les bestiaux. — Fonctions de ceux qui étaient chargés de la surveillance de la culture. — La réparation des violences exercées contre eux se réduisait à des indemnités payées à leurs maîtres (215). — Leur affreuse situation décrite par Capfigue (282). — Voyez *Féodalité*.

Etangs. Créés en France par les moines (233). — Ceux de la Brenne, département de l'Indre, sont, en partie, nécessaires pour abreuver les bestiaux (311). — Priviléges attachés à leur établissement en Bresse (312).

Etienne (Charles). A publié le *Prædium rusticum* et la Maison rustique (237).

Etrangers. Voyez *Barbares*.

F.

Féodalité (la). Fut le résultat du mode de possession des terres et de l'état de servitude des cultivateurs. — Comment elle s'établit par la réunion du droit de souveraineté à celui de la propriété (207). — Exerce pendant cinq cents ans une funeste influence (208). — Comment elle reçut une sorte d'organisation régulière (218). — Fondée sur différents degrés de suprématie (220). — Tableau, fait par M. de Ségur, de la situation misérable des peuples sous le régime féodal (285 à 287). — Comment ce régime est décrit par Etienne Pasquier dans ses *Recherches sur l'histoire de France* (289). — Progrès de l'ignorance due à son établissement et aux vexations qui en furent la suite (302). — Etat déplorable des campagnes (303). — Voyez *Esclaves, Croisades, Chevalerie*.

Fiefs (*fedum*). Distinction à établir entre ce mot et celui de *fredum* (221). — Accordés d'abord pour un temps limité. — Devinrent héréditaires (222). — Comment il faut entendre ce que dit Montesquieu, que les Germains n'avaient pas de fiefs (276). — Voyez *Féodalité*.

FISCALINS (colons du fisc) (213).

FLOTTE *d'Alexandrie* (*Classis Alexandrina*). Sa destination (267).

FLOTTE *d'Afrique*. Instituée par l'empereur Commode, pour remplacer les blés d'Egypte transportés alors à Constantinople (252).

FRANCE. Le régime féodal s'appesantit sur elle (218). — Combien elle eut à souffrir de la manie des Croisades. — Avantages inattendus qu'elle en retira (288). — Elles préparèrent la ruine de l'aristocratie féodale (300). — Voy. *Croisades*, *Féodalité*, *Chevalerie*.

FRANCOIS *de Neufchâteau*. Ses observations sur les inconvénients attachés à la culture de la canne à sucre, réfutés par la découverte et l'extraction du sucre de la Betterave (264 et 265).

FRUITS. Voyez *Arbres*.

G.

GALÈRE (l'empereur) et Constance Chlore se divisent l'empire (201).

GALLO. A publié des éléments d'Agriculture (236).

GRÉGOIRE. Son opinion sur les moines et sur les services qu'ils ont rendus (310).

GUERRES PRIVÉES. Elles résultent des prétentions rivales des possesseurs de fiefs. — Combien il devint difficile de les abolir (288).

H.

Herreban. Obligations imposées par la publication désignée sous ce nom (224).

Hortolage. Origine de ce mot (254). — Voyez *Jardins*.

I.

Impots. Les hypothèques établies en garantie de leur paiement entraînèrent la dépossession d'un grand nombre de propriétaires (198).

Inquisition. Fondée en 1204 et exercée par les Dominicains (295).

Irrigation. La Lombardie dut aux moines l'art des irrigations (233).

Isidore *de Séville*. A écrit sur l'Agriculture (236).

Italie. Profite de la manie des Croisades pour étendre son commerce et ses fabriques (229).

J.

Jardins. Désignation des plus renommés de *Rome* (190). — Le bon goût n'y fut pas toujours consulté (191 et 253).

— Leur luxe s'étendit dans les provinces. — On y établit des serres portatives (192). — Ceux de Pisistrate et de Cimon, à Athènes, étaient célèbres (193).

JOINVILLE (le sire de). Refuse de prêter serment à saint Louis, se regardant comme feudataire du comte de Champagne (223).

JUSTINIEN. Rend momentanément à l'empire une partie de sa puissance et de sa gloire (204).

L.

LÉGIONS ROMAINES. Les empereurs, pour affaiblir leur esprit de corps, opèrent leur fusion avec les étrangers (199).

LIGUE ANSÉATIQUE. Son heureuse influence sur les progrès du commerce (299).

LOUIS *le Gros*. Rétablit les commissaires institués par Charlemagne, et envoyés dans les provinces pour y veiller au redressement des abus (301).

LOUIS (Saint) entreprend une cinquième croisade. — Meurt de la peste devant Tunis (294).

LUCULLUS. Valeur attribuée à son vivier (89).

M.

MAIN-MORTABLE. Origine de cette expression et son application (219 et 285).

Maison. Étymologie de ce mot (279).

Manse (*Mansio*). Nombreuses applications données à ce mot (211 et 279).

Manumission. Mode d'affranchissement pardevant le magistrat (214).

Millin. Citations de son *Dictionnaire des Beaux-Arts* (253 et 256).

Missi dominici. Quelles étaient les fonctions de ces commissaires royaux (301).

Moines. La Lombardie leur doit l'art des irrigations. — Ils établirent la plupart des étangs de la France (233 et 311). — Ne tardèrent pas à se laisser dominer par l'amour des richesses. — Les ordres mendiants créèrent une sorte d'encouragement au vagabondage et à la paresse (234). — Quelques corporations se vouèrent utilement à l'instruction de la jeunesse (235).

Monachisme. Prend naissance, en Egypte, au IIIe siècle (231). — S'étend rapidement dans l'Orient, et pénètre avec succès en Occident. — Est utilisé pour la culture des terres (233). — Et par quelques corporations qui se vouent à l'instruction de la jeunesse (235).

Monastères. Notice chronologique, relative à leur établissement (306 à 310).

N.

Natron. La fusion accidentelle de quelques morceaux de natron donna l'idée de la fabrication du verre (256).

O.

Obnexation. Espèce d'engagement volontaire, contracté par un homme libre (217).

Olivier de Serres. Ouvre une nouvelle ère à l'art agricole par son théâtre d'Agriculture (237). — Cité à l'occasion de l'introduction de la soie en Europe (260).

Ostie. Port des navires destinés pour Rome, où leurs cargaisons se transportaient sur des alléges (269).

P.

Papes. Les évêques de Rome adoptent définitivement cette qualification, après les concessions de l'empereur Phocas (225).

Papier *de linge*. Commence à être employé vers le XIIe siècle. — Celui de coton l'avait été dès la fin du IXe (235). — *De Chine*, imité avec succès en France (316).

Papyrus (Manuscrit sur). Leur ancienneté (123). — Employé jusqu'au XIe siècle de notre ère (313).

Pasquier (Étienne). Comment il explique, dans ses recherches sur l'*Histoire de France*, les différents modes qui s'établissent dans la possession des terres, sous le régime féodal (289).

Pastoret (marquis de). Ses considérations sur le commerce des Romains, citées (249, 250 et 251).

Peignot. Son Dictionnaire de Bibliologie, mentionné (235).

Pensiles (horti). Espèces de serres placées sur des chariots (192). — Voyez *Jardins*.

Pierre l'Hermite. Provocateur de la première croisade (227).

Pilotes, ou patrons des navires destinés au transport des blés. Leurs obligations et leurs priviléges (268 à 270). — Voyez *Flotte*.

Pitiscus. Cité à l'occasion de la signification originaire du mot *Barbare* (273). — Observations sur ce qu'il dit du verre malléable (255).

Pommes de terre. Leur culture a rendu les disettes moins fréquentes et fourni un moyen puissant de les prévenir (297).

Population. Sensiblement diminuée à l'époque des croisades, ainsi que par la coïncidence de plusieurs années de peste et de disette (295). — On n'a que des données très incertaines sur son état en Europe jusqu'au XVIIe siècle. — Son accroissement rapide en France, démontré par les résultats du dernier recensement (296).

Prosélytisme religieux. Combien il a été nuisible aux progrès de l'industrie et du commerce de l'Europe (307).

R.

Reynier (L.). Cité à l'occasion du mauvais goût qui s'était introduit dans les jardins au temps de Pline le Jeune (253).

Robertson. Ses explications relatives à l'influence que les croisades ont exercée sur les progrès du commerce (298). — Son opinion sur les effets produits par l'institution de la chevalerie (305).

Roger Ier, roi de Sicile, y introduit la culture du Mûrier (261).

Romains. Par quels signes extérieurs on les distinguait des étrangers ou Barbares (272). — Voyez *Empire romain*.

Rome. L'abondance de l'argent, au commencement de l'Empire, y accrut considérablement la valeur des propriétés (187). — Ses principaux jardins (190). — Sa prospérité passe, à Constantinople, avec ses richesses. — Mise au pillage par Alaric (202).

Roture et roturier. Origine de ces mots (280).

Russie. Condition des paysans en Russie. — Elle a du rapport avec celle des *villani* au moyen-âge (281).

S.

Ségur. Comment il expose la situation de la majeure

partie de la population sous le régime féodal (283). — L'influence du clergé et son ambition (292). — L'ignorance générale qui régnait en France au siècle de Hugues Capet, et l'état déplorable de l'Agriculture (302).

Serfs *de biens*. Espèce de colons soumis au paiement d'une redevance fixe (213). — *de corps*. Esclaves domestiques ; ils étaient considérés comme meubles (214). — Voyez *Esclaves*.

Soie (la), venait de l'Inde. Les étoffes de cette riche matière étaient le signe du plus grand luxe (174). — Comment des moines parvinrent à transporter à Constantinople des œufs du ver qui la produit (194).

Stoeck. Cité à l'occasion de la condition des paysans russes (281).

Sucre. La première description de la canne à sucre est due à Strabon. — La petite quantité qu'on en transportait de l'Inde en Europe était employée comme médicament (195). — Apporté, en Europe, par les Arabes qui inventèrent l'art de le cristalliser (263). — La culture de la canne à sucre fut introduite, d'abord, en Sicile, d'où elle fut transportée dans les colonies et les possessions américaines (273). — Influence de la découverte du sucre dans la Betterave (264).

T.

Tacite. Cité à l'occasion des mœurs des Germains (275). — Confondait la religion chrétienne avec celle des Juifs et des Égyptiens (201).

TÉCELIN. — Voyez *Saint-Bernard.*

TESSIER. Son opinion sur les services rendus par les moines à l'Agriculture (312).

TORELLO. A publié un ouvrage sous le titre de *Ricordo d'Agricultura* (236).

TRIBUTAIRES. Voyez *Arimani.*

V.

VASSALITÉ. Résultat de l'établissement du gouvernement féodal (208). Établie sur divers degrés (222). — Beaucoup d'hommes s'y condamnent pour échapper aux exactions (284).

VASSUS et VASSALUS. Explication et application de ces mots (279).

VER A SOIE. Comment il fut introduit de l'Inde en Europe (260). — Voyez *Soie.*

VERRE. Quelle espèce de verre était connue des Anciens (255). — Comment sa fabrication fut découverte. — Les Egyptiens excellaient dans l'art de le travailler (256). — Celui à surface plane n'était pas employé; on le remplaçait par les pierres spéculaires (255).

VIGNES. Très hautes en Italie. — L'usage s'en est conservé dans les vergers du midi et du centre de la France (195).

VILAINS (*Villani*). Colons attachés à la glèbe (212).

— Origine de cette démomination. — Leur condition avait rapport avec celle des paysans russes (280).

VILLA. Maisons de campagne des Romains. — Désignation des plus remarquables (191).

VOLTAIRE. Ce qu'il dit des empiètements des grands propriétaires (220). — Tableau du résultat des invasions des Barbares (275).

W.

WINCKELMANN. Cité (256) à l'occasion des vases en verre fabriqués par les anciens.

FIN.